

chefsquare

Partageons plus que la cuisine

NOS FORMATIONS

*Entreprises,
Restaurants et
Collectivités*



NOS OFFRES SUR MESURE

Depuis plus de 10 ans, Chefsquare est aux côtés des professionnels de la restauration en leur proposant des formations collectives reconnues (certification Qualiopi et label Ecotable) et des offres sur mesure pour les accompagner sur leurs problématiques spécifiques.

Forts d'une équipe de chefs formateurs et consultants culinaires aux expertises variées, nous pouvons vous accompagner dans la mise en place de votre activité, son développement ou dans la résolution d'une problématique métier. Nous nous déplaçons chez vous ou vous recevons dans nos cuisines Chefsquare à Paris et à Lyon.

Consulting culinaire

- Création de carte, fiches techniques et supports pédagogiques
- Diagnostic de l'existant et plan d'actions
- Accompagnement sur des problématiques spécifiques : écoresponsabilité, vente à emporter, alternative végétarienne, allergènes, etc.

Formation des équipes

- Mise en place d'une nouvelle carte, de nouvelles recettes
- Bases et perfectionnement en cuisine, pâtisserie, boulangerie
- Spécialités : street food, cuisines du monde, etc.
- Régimes spéciaux : cuisine végétarienne, végétale, pâtisserie sans gluten, IG bas
- Métier : organisation, approvisionnements durables, hygiène alimentaire, vente à emporter, anti-gaspi, etc.

Location de laboratoire

- Test carte : tendances culinaires, cours de cuisine dédiés à vos nouvelles créations
- Production
- Shooting : un tournage ou un shooting produit ? Un lancement ou test produit avec vos clients ? Nos cuisines entièrement équipées peuvent être louées avec ou sans Chef.fe
- Évènementiel : challenge culinaire, team cooking



NOS CLIENTS

Depuis 3 ans, plus de 30 établissements ont fait appel à nos services pour former leur commis de cuisine et/ou développer les compétences de leurs équipes.

Nous avons accompagné à la création près de 50 concepts de l'idée au lancement sur toute la France.

QUELQUES RÉALISATIONS

ASPP Ville de Paris

- Construction de l'offre Clic And Collect

Problématique de l'entreprise : former les collaborateurs à la confection de recettes de snacking dans le cadre du renouvellement des produits finis proposés à leur clientèle

- Animation des restaurants d'équipes

Problématique de l'entreprise : former les collaborateurs à la confection de Makis et Sushis dans le cadre d'une animation Asiatique

- Formation pâtisserie sur mesure de grande échelle

Hôtel Marriot

- Formation pâtisserie pour le développement de l'offre sucrée

Établissement des jus et des jeux / Friendly Auberge

- Formation végétarienne et végétale

Problématique de l'entreprise : création d'une carte variée pour les régimes spécifiques dans leurs établissements

Carrefour / Les délices de la tour

- Formation sur les techniques de base de la pâtisserie

Tartelettes

- Formation sur les techniques de base de la cuisine pour l'ouverture de la partie Snacking de l'établissement

Financement

- ✓ Toutes nos formations s'accompagnent d'un suivi spécifique pour la construction de votre plan de formation et conseil en financement.
- ✓ Organisme de formation enregistré sous le numéro **11755087075** auprès du préfet de région Île-de-France.
- ✓ **Certification Qualiopi** : la certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : actions de formation

Contact

Lorenza Falduto
Directrice de la formation
professionnelle

lorenza@chefsquare.fr
0633824918