



« La seule recette du design culinaire, c'est de ne pas en avoir »



CONTACT

Mme Lacroix
estelle.lacroix@ac-grenoble.fr
06.28.51.47.02

Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie/Restauration Innovante
Route de Tauriers
0710 Largentière
Tél: 0475391364
email: ce.007016e@ac-grenoble.fr

FCIL Design de l'hôtellerie et de la restauration

2018/2019

Qu'est ce qu'une FCIL?

Formation Complémentaire : elle s'adresse donc à un public déjà formé (CAP, bac pro, BTS..)

d'Initiative Locale : elle est construite en partenariat entre le Lycée Professionnel Hôtelier de Largentière et des partenaires locaux.

La FCIL Design de l'hôtellerie/restauration en 10 points:

1. Ce que vous y apprendrez :

- une approche innovante et qui vous ouvrira des perspectives quant aux métiers de l'hôtellerie restauration
- des connaissances dans des domaines très variés
- à chercher, prendre du recul, se créer, développer, organiser un réseau, se poser des questions
- mieux connaître un territoire: ses contraintes, ses possibilités

2. Ce que cela vous apportera?

La FCIL vous apportera un diplôme académique reconnu par la profession

3. Comment ?

Vous serez associé à des expériences menées au sein du groupe, ou avec des partenaires (industriels de l'agroalimentaire, établissements hôteliers, indépendants... Vous relèverez des défis, vous mènerez des enquêtes de terrain. Vous travaillerez en équipe.

4. A qui cette formation s'adresse-t-elle?

Aux candidats qui ont déjà une formation ou une expérience dans les métiers de l'hôtellerie-restauration (ou des métiers de bouche) qui souhaitent compléter leur formation.

Il faut être majeur et autonome pour les déplacements (permis et véhicule) et être titulaire du:

- CAP ou BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- CAP ou BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en Restauration ou Services Hôteliers
- Ou toute personne ayant un CAP ou BAC désirant se spécialiser dans le DESIGN HOTELLERIE RESTAURATION dont les étudiants ayant acquis un B.T.S. ou même une licence pro en lien avec le tourisme.



5. Quel est le coût de la formation ?

Elle est gratuite.

6. Quel fonctionnement ?

Vous serez dans une petit groupe –Au maximum 12 étudiants – Vous ne serez plus élève, mais en formation. Aussi, il y aura... ce que chacun apportera, en terme de compétences, de connaissances, de technicité, de caractère, d'enthousiasme, de passion... Vous travaillerez en modules autour de projets concrets.

7. Comment se déroule la formation?

Au Lycée Professionnel Hôtelier de Largentière, d'octobre à janvier (la morte saison dans le domaine de la restauration, donc autant en profiter).

8. Sous quel statut peut-on s'inscrire à la FCIL?

Salarié, demandeur d'emploi ou même élève en formation initiale : les publics seront divers.

"L'alimentation est le seul domaine créatif dont le sujet, le matériau, l'objet, l'usage, la destination et la jouissance impliquent et exploitent les cinq sens" Emmanuelle Benoît

9. L'équipe de formateurs :

Une équipe réduite et diversifiée pilotée par des enseignants formés en design culinaire par la Cité du Design de Saint Etienne. Mais aussi des intervenants : designers, personnalités du monde associatif, professionnels... Les rencontres, la constitution d'un réseau sont des aspects importants de cette formation.

10. Comment candidater?

Il faut remplir la fiche de pré-inscription et nous la renvoyer au plus vite avant le 30 Juin au plus tard. Ensuite vous devrez passer un entretien de sélection.