



WORKSHOP

CHEF NOMADE

*Intégrer les compétences et outils spécifiques
à la pratique de la restauration ambulante.*

La cuisine nomade est en pleine effervescence. Elle se construit sur de nouvelles pratiques et revêt différentes formes, du foodtruck au chef invité dans les restaurants, en passant par des prestations à domicile, des cours de cuisine particuliers, l'accompagnement de séjours...

C'est une activité créative qui offre une pratique souple mais qui requiert néanmoins une colonne solide pour articuler son travail dans les meilleures conditions de rémunération et de cadre législatif. Elle implique beaucoup de mouvement et d'adaptation.

Ce workshop est le fruit de nos expériences en tant que chefs dans l'évènementiel et la formation. Nous y partageons notre approche organisationnelle et créative, nos convictions pour une cuisine engagée ainsi que les pièges à éviter et les démarches à mettre en œuvre pour évoluer en toute sérénité dans une activité qui s'invente chaque jour.

Contenus théoriques et pratiques

- *Exploration des différents formats d'interventions (tables éphémères, résidences culinaires, retraites et séminaires, caterings, chef privé, atelier, consulting) et leurs mise en œuvre concrètes (modalités contractuelles, positionnement tarifaire, logistique, vente d'alcool, ordonnancement, évaluation des besoins et contraintes spécifiques)*
- *Mise en pratique :*
 - *Technique de dressage à l'assiette*
 - *Réalisation d'un menu en 5 temps (amuse bouche, entrée, plat, dessert, mignardise)*
 - *Elaboration de fiche technique, menu et devis.*
 - *Apprendre à quantifier les matières premières en fonction du nombre de convives et du type de prestation.*



Workshop dispensé sur 3 journées consécutives en présentiel.

Intervenants : Ariane Roques et Julienne Hugy,

Chefs en cuisine végétale

& co fondatrices de Pop-Up Végétal.



Dates : 8, 9 & 10 avril 2024

Horaires : Lundi et mardi 9h 13h - 14h -17h

Mercredi 9h 13h - 14h 16h

Prix : 550 € (20h)

Lieu : à Vauvenargues, à 20 minutes d'Aix-en-Provence

Sont inclus : les matières premières, le matériel

et les trois déjeuners pris sur place

Ne sont pas inclus : l'hébergement

Politique de réservation et d'annulation

Un acompte de 50% entérine votre inscription. La somme restante sera à verser le premier jour du workshop. Un droit de rétractation pourra être exercé dans les 14 jours qui suivront l'inscription.

Toute annulation intervenant 7 jours avant le début du workshop ne pourra être prise en compte et entraînera la perte de l'acompte.

La tenue de ce workshop est conditionnée par un nombre minimum de participants.



WWW.POPUPVEGETAL.COM

@julesetgreen @ariane_roques @popupvegetal