



FAUCHON CRÉE L'ÉCOLE FAUCHON, LA RENCONTRE DE L'EXCELLENCE ET DE LA TRANSMISSION "MADE IN F"

2021 marque l'année de lancement de l'école FAUCHON, une école qui prône la formation des métiers de bouche et de service pour former les professionnels de demain à Rouen.

Créer une école dédiée aux métiers de bouche, voilà le rêve devenu réalité du PDG de FAUCHON, Samy Vischel - dont la première rentrée aura lieu en *septembre 2021*.

Une école qui prône l'excellence et l'exigence pour continuer à cultiver ce que FAUCHON fait depuis plus de 130 ans, former les plus grands pour véhiculer l'art de vivre à la française. Sauf que cette fois-ci, ce lieu sera dédié à la formation pour permettre à tous les passionnés de cuisine de réaliser leur objectif.

L'ÉCOLE FAUCHON POUR TOUS

L'École FAUCHON va former les futurs acteurs de la gastronomie de demain en proposant différentes formations adaptées à tous dès la rentrée de Septembre 2021*.

* Septembre 2021: rentrée des Bachelor/ Janvier 2022: rentrée des CAP et CQP + début des stages de perfectionnement et cours amateurs

Des formations professionnalisantes

Cuisine, boulangerie, pâtisserie, seront des expertises proposées en CAP pour les personnes en reconversion professionnelle, ainsi que le CQP maître d'hôtel. Ces formations professionnelles intensives de 6 mois offrent un diplôme reconnu ponctué d'un stage en entreprise.

D'autres formations d'excellences viendront compléter cette liste courant 2022 : traiteur et chocolatier confiseur en CAP, barman et brasseur malteur en CQP, sommelier en Titre professionnel.

Des chefs reconnus transmettront leur savoir-faire aux étudiants tout comme la présentation et les dressages des recettes phares de la maison FAUCHON.

Un bachelor en partenariat avec Neoma Business School

L'École FAUCHON proposera également une formation hautement prestigieuse puisqu'elle a choisi de s'allier à NEOMA business school pour créer un Bachelor en Management des Services dédié à la gastronomie sur le campus de Rouen.

Une synergie régionale pour créer une offre commune Fauchon-Néoma qui associe le meilleur de la technique culinaire française aux meilleurs programmes de management internationaux dans les métiers de la gastronomie et du savoir-faire français.

Ce Bachelor s'adresse aux jeunes bacheliers souhaitant faire carrière dans les métiers de la gastronomie. L'objectif principal de cette spécialisation est l'acquisition de doubles compétences : les compétences d'une école de commerce (management - NEOMA) et les compétences pratiques des métiers de bouche et de service (ÉCOLE FAUCHON). Cette spécialisation permettra de façonner les futurs managers dans le secteur de la gastronomie.

« Fauchon, c'est le prestige, et NEOMA, c'est l'excellence » indique Kamel Mebarki, Directeur général de l'École FAUCHON. *« A travers ce partenariat inédit, nous allons former les étudiants aux métiers de bouche et de service en alliant compétences théoriques et pratiques, véritables tremplins vers l'emploi ».*

UNE PÉDAGOGIE INNOVANTE

Les formations de l'École FAUCHON s'appuient sur une pédagogie inversée, l'étudiant est acteur de la formation. L'approche de cette formation est axée sur la pratique et le "digital learning". Il s'agit d'une formation intensive, qui fait la part belle aux méthodes inductives où l'apprenant s'approprie le savoir. L'étudiant travaillera par mission, individuellement et collectivement. Tout au long de sa formation, il approfondira les fondamentaux des métiers qui composent le secteur afin d'en cerner tous les enjeux : la cuisine, la pâtisserie, la sommellerie, le bar, la boulangerie etc.

Un volet important sera dédié aux enjeux RSE qui sera le fil conducteur dans toutes les formations. Eco responsabilité, gaspillage alimentaire, utilisation de produits locaux, tri sélectif - sont des valeurs que l'École FAUCHON entend transmettre aux jeunes générations de chefs.

L'École FAUCHON c'est aussi des lieux expérientiels, des lieux d'immersion professionnels inédits mis à la disposition des élèves afin de les préparer aux réalités de l'entreprise : un food truck, un conteneur maritime de restauration rapide, un concept store, un restaurant, des bars d'application ouverts au public, un laboratoire expérimental (découpe laser, imprimante 3D, traceur...), un incubateur food tech

Ces formations terrain très agiles ont pour objectif de responsabiliser l'étudiant, lui permettre de se confronter au quotidien, apprendre à gérer une production en autonomie, mais aussi rencontrer ses futurs clients.

Les cours pourront être dispensés en anglais afin de permettre aux étudiants étrangers une qualité d'enseignement optimale. Toutes les conditions seront réunies pour que tous les étudiants puissent bénéficier du savoir-faire FAUCHON.

DES INFRASTRUCTURES HAUT DE GAMME

Des infrastructures spécialisées et variées seront mises au service de l'apprentissage : des laboratoires, un amphithéâtre, une cafétéria, un centre documentaire, un espace de coworking, un studio multimédia mais aussi deux potagers.

Les équipements dernière génération, les espaces végétalisés ainsi que la création d'espaces de restauration ouverts ont pour but de former les étudiants à des horizons professionnels variés des métiers de bouche et de service.

DES DÉBOUCHÉS VARIÉS

L'École FAUCHON souhaite que les étudiants soient en capacité d'être opérationnels pour une employabilité immédiate grâce à leur connaissance globale de l'entreprise. Un secteur avec des débouchés incroyables pour ceux qui souhaitent apporter un souffle nouveau à leur formation.

L'entrepreneuriat aura également une place importante dans la formation pour tous ceux qui souhaitent lancer leur affaire et avoir la maîtrise d'un business plan.

DES FORMATIONS OUVERTES

Dès janvier 2022 l'École FAUCHON proposera des formations pour les Chefs et le grand public.

L'École FAUCHON se veut actrice du secteur de la formation pour des publics initiés et amateurs. Pour cela elle va mettre en place des formations continues pour les Chefs afin de leur permettre de monter en compétence et de se perfectionner grâce à des expertises très ciblées.

Enfin, l'École FAUCHON va compléter son offre avec des cours de cuisine ouverts au public, afin que chacun puisse prendre part au "*made in F*".

En résumé, bienvenue à l'École FAUCHON, une école ambitieuse et professionnalisante qui continuera de pérenniser son savoir-faire à la française pour former les grands Chefs de demain.

Contact Presse - 14 Septembre

Magali Bluzat

magalibluzat@14septembre.fr