

LA SOURCE.

BROCHURE
2026-2027

L'ÉCOLE DE CUISINE



NOUVELLE GÉNÉRATION

lasource-foodschool.com / [@la_source_ecole](https://www.instagram.com/la_source_ecole)





**SANS CONSCIENCE,
LA COMPÉTENCE N'EST
RIEN.**

SOMMAIRE

L'ÉCOLE	p.03
FORMATIONS CERTIFIANTES.....	p.05
STAGES THÉMATIQUES.....	p.11
TABLEAU COMPARATIF.....	p.14
L'APPRENTISSAGE	p.16
NOTRE COMMUNAUTÉ.....	p.17
REJOIGNEZ-NOUS!.....	p.19

LA SOURCE EST LA PREMIÈRE ÉCOLE DE CUISINE CERTIFIANTE, MILITANTE POUR LA TRANSITION SOCIALE ET ALIMENTAIRE.

Ici, nous formons des professionnel·les capables de transformer la restauration en profondeur. Pas seulement de s'y intégrer, mais de la faire évoluer. Notre **projet** est clair : repenser la formation de cuisine pour répondre aux défis écologiques, économiques et humains du secteur. Ramener **l'engagement** au cœur des métiers de bouche. Faire de la cuisine un levier de changement. Parce que **respecter le vivant, c'est manger durablement**.

À La Source, nous défendons une vision où cuisine durable et **justice sociale** avancent ensemble. Dans l'assiette, cela signifie travailler le **produit** avec respect, privilégier la **saisonnalité**, la proximité et des pratiques **écoresponsables**. Dans les équipes, cela passe par **l'éthique**, l'inclusivité et des relations plus horizontales.

Nos programmes, courts ou longs, préparent à exercer avec **exigence**, **lucidité** et **créativité**. Pour des cuisiniers **Conscient.e.s. Confiant.e.s. Compétent.e.s.** À La Source, on apprend autrement. Moins de rigidité, plus de coopération. Notre pédagogie est ancrée dans le réel, nourrie par le partage et l'expérimentation.

REVENIR À LA SOURCE, C'EST FORMER DES CUISINIER·ES ENGAGÉ·ES, CAPABLES D'INVENTER DES MODÈLES PLUS DURABLES ET PLUS JUSTES POUR LA RESTAURATION DE DEMAIN.



UNE ÉCOLE D'ENGAGEMENTS



NOTRE CHARTRE

Révolutionner la cuisine, ça passe aussi par des décisions concrètes.

Bienveillance et engagement sont à La Source, on a décidé de **mettre des choses en place** pour vraiment changer le secteur de la cuisine et de son enseignement.

Rédigée par nos équipes, notre charte assoit les engagements de notre école et de son restaurant.

Concrètement ? À La Source, vous ne trouverez ni avocat ni amandes.

La conception des menus se fait avec une **vision globale** et prend en compte gaspi. Et du point de vue de la **pédagogie** ? À La Source, on considère que les formateur.ice.s ont une posture horizontale avec les apprenants. Transmettre, c'est faire émerger une connaissance et permettre de monter en compétence, sans jugements. Pour en savoir plus sur notre charte et découvrir nos mesures concrètes, vous pouvez **cliquer ici** !

La Source inspire, Ça coule de source concrétise !

Fondée en 2023, l'association Ça coule de source a pour vocation d'œuvrer pour une alimentation plus éthique et accessible à tous. Intrinsèquement liée à l'école, portée par ses apprenant.e.s et ses alumni, sa mission fondamentale passe par la **promotion** et la **sensibilisation**.

ÇA COULE DE SOURCE

Pour cela, une seule solution : être à l'initiative d'**actions sociales** et faciliter l'**accès à la formation** ! Investir pour favoriser les apprenants boursiers, servir un buffet pour la Marche des maladies rares, organiser un atelier cuisine avec Tout le monde contre le cancer : tout est possible.

PARTENARIAT AVEC RESTAURE

Depuis 2025, La Source collabore avec le Mouvement Restaure. Association portée par son **manifeste**, Restaure est une initiative interprofessionnelle et interassociative qui lutte au quotidien contre les **violences en cuisine**. Mue par la volonté de transformer le secteur de la restauration en un environnement plus durable, Restaure plus bienveillant et plus inclusif, met en place une série d'actions de sensibilisation à destination des professionnel.le.s du milieu comme du public, mais aussi des formations pour un management plus juste, pour prévenir les violences sexistes et sexuelles en cuisine, et pour favoriser l'écoresponsabilité, responsabilité et inclusivité.



ÉCOTABLE

Depuis 2023, tous nos restaurants d'**application** sont labellisés avec 3 macarons écotable.

Récompensant les établissements engagés pour plus d'écoresponsabilité et de justice sociale. Utilisant plus de **50% de produits bio**, triant et **valorisant** nos déchets organiques, La Source s'inscrit pleinement dans cette perspective durable.

Ces divers engagements nous ont aussi valu l'honneur de recevoir le **premier prix** du **Groupe engagé en 2024** ainsi que le **quatrième prix** du **Restaurant zéro déchet** la même année. Couronne sur le gâteau ? En 2025, La Source est lauréate du **Prix de l'école engagée** par le label Ecotable.



NOS FORMATIONS CERTIFIANTES

CAP CUISINE EN LIGNE

⌚ ~420h de formation : En apprentissage (sur une période de 12 mois) **OU** en continu (avec un stage de 14 semaines)

📍 Partout en France 🎓 RNCP38430

Au programme

BLOC 0 — HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ORGANISATION

- Hygiène personnelle et tenue professionnelle
- Sécurité des aliments : contrôle, stockage, traçabilité
- Organisation du poste de travail

BLOCS 1 À 6 — MAÎTRISE PROGRESSIVE DES TECHNIQUES CULINAIRES

Six blocs progressifs, des fondamentaux jusqu'aux situations proches de l'examen :

- Entrées froides et chaudes, plats, desserts de restaurant et de pâtisserie
- Évaluation corrigée à l'issue de chaque bloc (entrée – plat – dessert)

Chaque module associe recettes de référence CAP et recettes signature La Source, avec une approche végétale, éco-responsable et anti-gaspillage.

PARCOURS RE(SOURCES) — BIBLIOTHÈQUE TECHNIQUE

Vidéos et fiches accessibles tout au long de la formation : gestes de base, cuissons, fonds et sauces, hygiène et réglementation, culture culinaire La Source.

PARCOURS PARALLÈLES

- Nutrition et alimentation
- Fermentation et légumes lacto-fermentés
- Développement durable et cuisine éco-responsable

Un CAP Cuisine

FAÇON LA SOURCE !

DE LA TECHNIQUE ET DE L'ENGAGEMENT

Choisir le CAP digital de La Source, ce n'est pas seulement apprendre à maîtriser un geste technique, c'est intégrer un laboratoire de **transmission durable**. Là où les formations traditionnelles se limitent au référentiel officiel, nous y injectons notre propre touche : sublimation du végétal, attention constante au gaspillage alimentaire, cuisine fermentée sourcing éthique. À La Source, apprendre à cuisiner, c'est **s'engager pour le vivant**. En plus des compétences académiques, vous découvrirez une autre vision du métier, portée par une culture de l'impact et un management bienveillant, qui pousse l'apprentissage de la restauration un cran plus loin.

NEW !



LA FORCE DU COLLECTIF

Apprendre en ligne, ce n'est pas rester isolé face à son écran. À La Source, nous croyons que c'est ensemble que l'on pourra changer les choses. Fort d'une communauté de **+600 alumni**, nous portons une attention particulière au lien et à la transmission. C'est pourquoi notre CAP en ligne vous offre le meilleur des deux mondes : la flexibilité d'avancer à votre rythme, et la force du terrain grâce à la **possibilité de venir nous rencontrer sur les campus de Paris et de Toulouse**.



SE FORMER EN DISTANCIEL À LA SOURCE

Le CAP digital, à La Source, c'est plus de **420 heures de formation** 100% La Source, conduites par nos chef·fes. Recettes, techniques, matériel : **tous les sujets essentiels** seront abordés en suivant un programme pédagogique original, dont la progression est fondée sur une série de **six modules** innovants.

Mais ce n'est pas tout : sur la plateforme, vous pourrez retrouver des **QUIZZ**, des **ÉVALUATIONS CORRIGÉES** par nos formateurs, des supports inédits et **bien d'autres surprises encore**.

Tout est mis en place pour garantir votre réussite au CAP Cuisine dans le **respect de l'esprit La Source** : transmettre avec **RESPECT**, apprendre en **EXPÉRIMENTANT** et progresser vers plus d'**ÉCORESPONSABILITÉ** et d'**excellence**.



UNE COMMUNAUTÉ DE +600 ALUMNIS !

**UN RÉSEAU DE PARTENAIRES
ENGAGÉS À NOS CÔTÉS**

PACK ESSENTIEL

2 500 €
100% finançable

Comprend la **formation digitale** La Source, l'essentiel pour réussir votre CAP Cuisine !

PACK ACCOMPAGNEMENT

3 500 €
100% finançable

Comprend la **formation digitale** + **2 jours** en **présentiel** au campus de Toulouse ou de Paris, pour 2 jours d'**examen blanc et de révisions**.

PACK IMMERSION

4 000 €
100% finançable

Comprend la **formation digitale** + **2 jours** en **présentiel** à Paris ou Toulouse + 2 jours d'**immersion en brigade** dans nos labos à Paris, pour découvrir en profondeur les dynamiques à l'œuvre en cuisine.



COMMIS DE CUISINE

FOODCAMP NIVEAU 1 | Titre à Finalité Professionnelle

 12 mois (en apprentissage) **OU** 3 mois (en continu) + 2 mois (stage)

 Paris & Toulouse

 RNCP37859

Au programme

 1 semaine à l'école
3 semaines en entreprise
#alt #paris

 1 semaine à l'école
2 semaines en entreprise
#alt #toulouse

MAÎTRISER LES TECHNIQUES DE CUISINE

- Acquérir des techniques de base (taillage, cuissons, préparations simples)
- Organiser son poste de travail et respecter la chaîne de production

ADOPTER LES BONS GESTES & COMPORTEMENTS EN CUISINE

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Travailler en équipe au sein d'une cuisine
- Gérer son rythme et son stress en environnement professionnel

PRATIQUER AU RESTAURANT D'APPLICATION

- Développer de la rigueur, de la rapidité et de l'autonomie
- S'immerger en conditions réelles de production
- Participer à la réception et au stockage des marchandises
- Réaliser de préparations préliminaires et plats simples

AJOUTER DES COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

- Appréhender la pâtisserie pour étoffer son champs d'actions
- Explorer la fermentation pour alimenter sa créativité et nourrir ses connaissances

Les "plus" à ne pas rater

LE RESTAURANT D'APPLICATION

Un véritable **terrain d'expérimentation** où les apprenants affinent leurs techniques, développent leur autonomie et intègrent la **rigueur du service en conditions réelles**. Une immersion totale dans le quotidien d'une brigade, avec une montée en responsabilité progressive.

LA FERMENTATION

Une des forces de nos formations de cuisine sont nos modules fermentation, où nos apprenants explorent des **techniques rares et pointues** : pains au levain à faible ensemencement, fromages affinés, saumures infusées, tempeh multi-céréales, charcuteries végétales et garums innovants. Un module unique pour repousser les limites de la création culinaire.



Et après ? Que sont les débouchés ?

Aide de cuisine

Commis de cuisine de collectivité

Commis de cuisine

Commis de cuisine tournant



Découvrez le Foodcamp Niveau 2 pour évoluer en tant que cuisinier.e, p.9

CUISINIER



Cette formation n'est ouverte qu'aux personnes diplômées en cuisine (CAP, TFP, BAC PRO) OU justifiant de minimum 3 ans d'expérience

FOODCAMP NIVEAU 2 | Titre à Finalité Professionnelle

12 mois (en apprentissage) Paris & Toulouse Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise RNCP36867

Au programme

1 semaine à l'école
3 semaines en entreprise
#alt #paris

1 semaine à l'école
2 semaines en entreprise
#alt #toulouse

MONTER EN RESPONSABILITÉS

- Réaliser des productions culinaires professionnelles
- Organiser et gérer son poste en autonomie
- Appliquer les normes d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Élaborer des plats selon les fiches techniques
- Gérer les matières premières et les stocks
- Travailler efficacement en équipe dans une cuisine
- Respecter les exigences du secteur de la restauration

SE FORMER AU MANAGEMENT JUSTE

- Diriger avec sens et respect.
- Prendre en main une équipe avec efficacité et humanité.
- Organiser un service et instaurer un climat de confiance.

DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ CULINAIRE

- Maîtriser les fondamentaux pour mieux innover tout en respectant les produits.
- Sublimer des viandes, des poissons, des légumes et des protéines végétales, en intégrant des techniques éco-responsables et anti-gaspillage.

Les "plus" à ne pas rater

LES POP-UP !

Durant votre formation, vous aurez deux **projets pop up** : un défi grandeur nature où les apprenants conçoivent et exécutent un menu spécial. Une opportunité unique de tester leur créativité, de gérer les commandes, la création de recettes et un service de A à Z.

UN PARTENARIAT QUI FAIT SENS

Pour répondre au mieux aux attentes de nos apprenant.es et **les former à un management juste et bienveillant**, nous travaillons en collaboration avec l'association Restaure qui **lutte contres les violences en cuisine**.

À l'issue de ce programme, vous aurez également appris à intégrer les milles nuances de la fermentation dans vos menus de restaurant !



Et après ? Que sont les débouchés ?

Cuisinier.e **Second.e de cuisine** **Chef.fe de partie**
Entrepreneur.se

Découvrez notre programme RPNS, p.10

RPMS

Responsable Petite & Moyenne Structure

Titre à Finalité Professionnelle

 420h dont 84h de présentiel / 12 mois (en apprentissage)

 Paris

 4 450€ TTC

 RNCP38575

Au programme

DIRIGER UNE STRUCTURE AVEC UNE ÉQUIPE

- Développer une vision systémique de la structure dans son environnement
- Inscrire la structure dans son territoire
- Manager et animer une équipe

METTRE EN ŒUVRE L'OBJET SOCIAL DE LA STRUCTURE

- Adapter l'offre de la structure à la demande
- Organiser et développer la diffusion de l'offre
- Organiser la production

ÉTABLIR ET PRÉSENTER UN RAPPORT D'ACTIVITÉ DE LA STRUCTURE

- Analyser le bilan de la structure
- Analyser le compte de résultat de la structure
- Rédiger le rapport d'activité de la structure

Le "plus" à ne pas rater

LA SPÉCIALISATION "RESTAURATION"

Développer des compétences clés pour piloter un établissement de restauration : management d'équipe, gestion des flux, qualité de service, rentabilité et hygiène alimentaire.

→ Une spécialité 100 % métier avec cas pratiques et mises en situation.

Zoom sur les 420h

- 336 heures d'ateliers en ligne et tutorat sur la plateforme digitale dédiée.
- 84 heures de modules présentiels avec des professionnels de la restauration à La Source.
- Une période de 210 heures (min.) en entreprise est obligatoire pour se présenter à l'examen.



Et après ? Que sont les débouchés ?

Manager.euse

Chef.fe

Responsable

Délégué.e

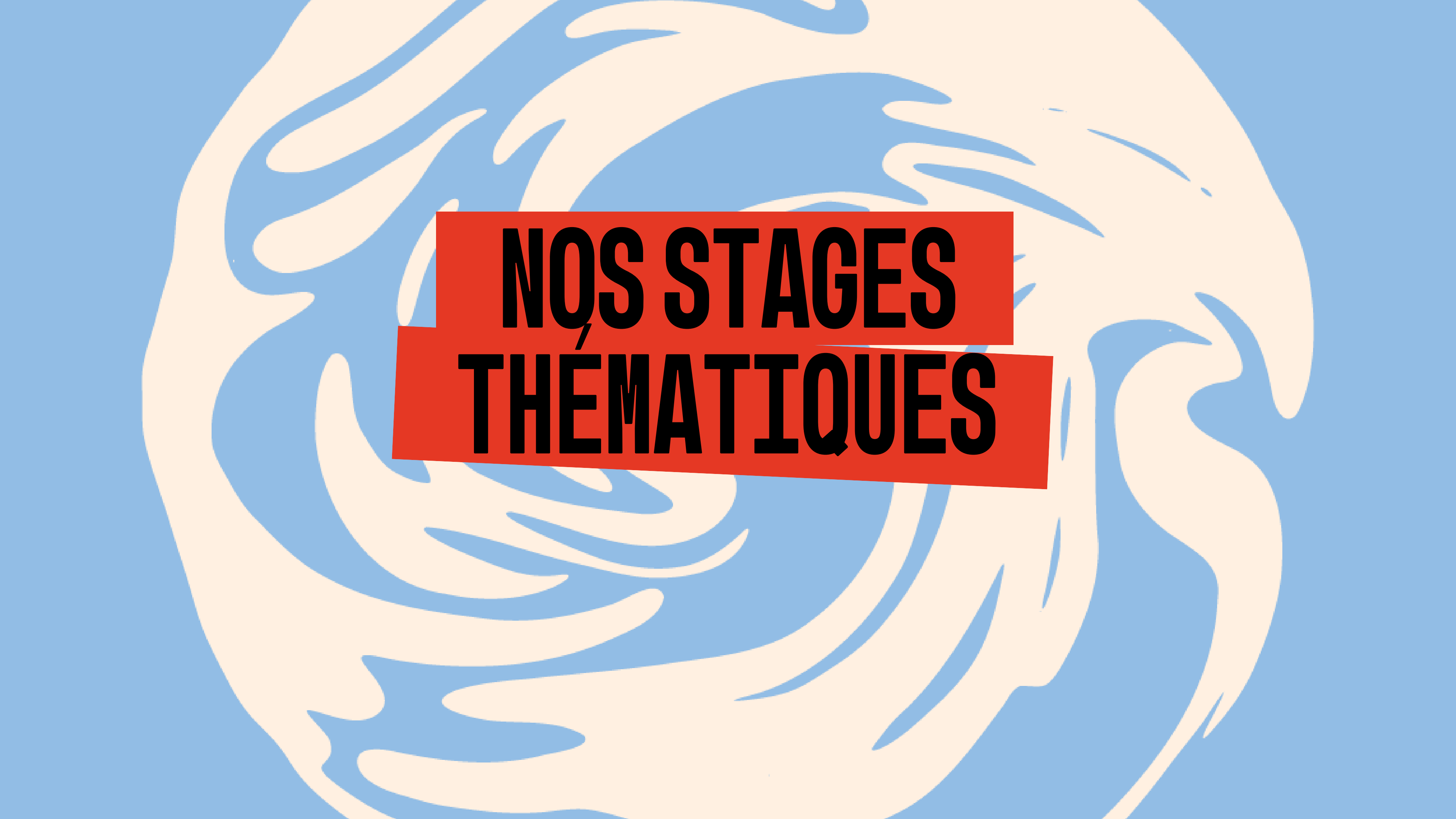
Directeur.rice adjoint.e

Directeur.rice

Délégué.e général.e.



Envie d'approfondir vos connaissances en cuisine, passez votre CAP en ligne, p. 6

The background features a stylized illustration of a hand in a light cream color, cupping a globe. The globe is composed of alternating light blue and cream-colored wavy, organic shapes. The entire composition is set against a solid medium blue background.

NOS STAGES THEMATIQUES

FERMENTATION

DÉBUTANT



La **formation fermentation** est un cycle pensé pour **s'initier**, en cinq jours, aux **fondamentaux des fermentations naturelles**, à travers une approche à la fois **théorique** et **pratique**. Lactofermentation de légumes, levain, kimchis, yaourts, boissons fermentées, miso et koji sont explorés en profondeur. Un module complet pour apprendre à **cuisiner avec le vivant**.

⚠ Cette formation n'est ouverte qu'aux personnes ayant déjà suivi le programme Fermentation Débutant ou disposant de bases solides sur les sujets suivants : levain, lactofermentation, kimchi, boissons fermentées, yaourts.

Dans cette **formation intensive**, qui fait suite au programme du Cycle 1, les participants explorent des **techniques complexes** comme la fabrication de pains au levain à faible ensemencement, de fromages fermentés, de tempeh, de garums animaux et végétaux ainsi que des procédés comme la fumaison douce et la déshydratation dans l'optique de préparer de la charcuterie végétale.

LES OBJECTIFS ?

- Comprendre les bonnes pratiques d'**hygiène** & les principes **physicochimiques** de la fermentation naturelle
- Maîtriser les **techniques** de lactofermentation, levain, boissons fermentées, miso, koji...
- Apprendre à intégrer les fermentations dans une approche culinaire **créative** et **durable**
- Développer une **autonomie** technique et une capacité d'analyse gustative
- Concevoir des **recettes** à base de produits fermentés et les valoriser dans des assiettes

⌚ 5 jours (8h-17h)

📍 Paris & Toulouse

€ 2083.3€ HT

Envie d'aller plus loin ?

Approfondissez vos connaissances grâce au programme Fermentation Avancé!

FERMENTATION

AVANCÉ

MONTER EN NIVEAU, APPROFONDIR SES CONNAISSANCES

- **Approfondir** les connaissances acquises en fermentation naturelle
- Maîtriser des **techniques avancées** : pains au levain, fromages fermentés, tempeh, garums...
- **Explorer** de **nouveaux ferments** et procédés complexes (fumaison, déshydratation, infusions)
- Comprendre les **interactions** entre textures, saveurs et fermentations multiples
- Développer une **autonomie** dans la création de produits fermentés complexes

€ 2666.6€ HT

📍 Paris & Toulouse

⌚ 5 jours (8h-17h)

CUISINE VÉGÉTALE

La formation « **Cuisine Végétale** » est un module de montée en compétence du métier de cuisinier et aborde de façon pratique **les techniques et les préparations issues du travail des produits végétaux**. Plus largement, elle permet de mieux appréhender **la notion d'équilibre alimentaire de l'assiette**, tout en valorisant **une vision plus moderne et engagée** de la cuisine.

Au menu



3 jours (20 heures)



Paris & Toulouse



825€ HT

MAÎTRISER LES BASES...

- Connaître et comprendre la composition d'un menu végétal équilibré
- Savoir réaliser un menu végétal équilibré
- Connaître les protéines végétales (oeufs, fromages) et végétal (Tofu, tempeh, chanvre, légumineuses)

POUR MIEUX PASSER À L'ACTION !

- Maîtriser les différentes techniques d'applications des protéines végétales et végétal
- Réaliser un menu végétal équilibré
- Réaliser des sauces et jus végétaux intégrant l'umami
- Réaliser différentes cuissons des légumes - techniques sous-vide, en croûte, ballotine et farce, fumé.
- Maîtriser différentes techniques de pâtisserie végétale.

Envie d'aller plus loin ?

- Suivez notre CAP Cuisine en ligne, p.6
- Formez-vous à l'entrepreneuriat dans la restauration avec le programme RPMS, p.10



ENVIE DE VOUS FORMER ?

FOODCAMP NIV.1

FOODCAMP NIV.2

RPMS

CONTINU

APPRENTISSAGE

APPRENTISSAGE

HYBRIDE



CAMPUS

Paris (Bercy) & Toulouse
(Les Halles de la Cartoucherie)

Paris (Bercy) & Toulouse
(Les Halles de la Cartoucherie)

Paris (Bercy) & Toulouse
(Les Halles de la Cartoucherie)

Distanciel + Masterclass à **Paris**



DIPLÔME

Titre à Finalité Professionnelle - Commis de Cuisine
Niveau 3, équivalent CAP, reconnu par l'Etat
et la branche professionnelle CHR

Titre à Finalité Professionnelle - Cuisinier
Niveau 4, reconnu par l'Etat et la
branche professionnelle CHR

**Titre professionnel - Responsable
de petite ou moyenne structure**
Niveau 4, diplôme d'État.



DURÉE

12 semaines de formation
+ **8 semaines** de stage

12 mois en apprentissage

12 mois en apprentissage

12 mois en apprentissage

PRÉ-REQUIS



- **Avoir + de 18 ans ;**
- **Réussir l'entretien** de positionnement préalable.

- **Avoir + de 18 ans ;**
- Avoir une **formation commis de cuisine** (TFP, BAC PRO ou CAP)
OU avec une expérience professionnelle significative de plusieurs années en cuisine ;
- **Réussir l'entretien** de positionnement préalable.

- **Avoir + de 18 ans ;**
- **Entretien** de motivation ;
- **Maîtrise du français** à l'écrit et à l'oral ;
- Avoir validé un bac ou **diplôme de niveau 4 ;**
- Être équipé d'un **ordinateur** et d'une connexion internet.



PRIX

9 990 €
paiement possible en 12 fois

100% pris en charge par l'OPCO (AKTO)
Pas de reste à charge

Formation continue : **4 550€ TTC**
Formation en apprentissage : **Pris en charge par l'OPCO**



SALAIRE

Rémunération du stage
au-delà de 2 mois

Variable, en fonction de l'âge et
du niveau d'étude de l'apprenti

Variable, en fonction de l'âge
et du niveau d'étude de
l'apprenti

ENVIE D' APPROFONDIR VOS CONNAISSANCES ?



	CUISINE VEGETALE	FERMENTATION DÉBUTANT	FERMENTATION AVANCÉ
CAMPUS📍	Paris (Bercy) & Toulouse (Les Halles de la Cartoucherie)	Paris (Bercy) & Toulouse (Les Halles de la Cartoucherie)	Paris (Bercy) & Toulouse (Les Halles de la Cartoucherie)
🕒 DURÉE	2 Jours (20 heures)	5 jours	5 jours
📋 PRÉ-REQUIS	Aucun	Aucun	• Optionnel : Avoir suivi Fermentation Débutant ou justifier d'une pratique régulière de la fermentation naturelle • Être à l'aise avec les bases techniques (levain, lactofermentation, boissons fermentées,...)
🏷️ PRIX	825 € HT	À partir de 2083.33 € HT (2500 € TTC)	À partir de 2666.6666 € HT (3200 € TTC)

SE FORMER EN APPRENTISSAGE

Le **contrat d'apprentissage** est un contrat de travail, établi par le CFA. Il est signé **par l'employeur, l'apprenti.e et son représentant légal** s'il est mineur. Ce contrat de travail est à durée déterminée, assorti d'**une période d'essai de 45 jours** de présence en entreprise. Sa durée varie de 6 mois à 3 ans selon le cycle de formation.

Le Foodcamp est un programme en alternance fondé sur **un véritable partenariat entre l'apprenti.e, l'entreprise via le "maître d'apprentissage" et le CFA**. Afin de permettre une réelle mise en œuvre de la pédagogie de l'alternance, la communication entre les différents acteurs (apprenti.e, formateurs et maître d'apprentissage) et la validation des compétences acquises en entreprise et au CFA, sont réalisées à l'aide d'un outil dématérialisé : **le livret d'alternance**.

À QUEL EMPLOYEUR S'ADRESSER ?

L'employeur doit être autorisé à former des apprenti.es. Il devra, pour cela, effectuer **la formation "permis de former"**. La fonction de "**maître d'apprentissage**" est assurée soit par l'employeur, soit par un salarié qualifié, directement responsable de la formation de l'apprenti.e. Plus d'infos dans **le Guide du Maître d'Apprentissage**.

QUEL EST MON STATUT ?

L'apprenti.e est **salarié**, titulaire d'un contrat de travail soumis aux règles du Code du Travail et de la Convention collective dont relève l'entreprise d'accueil. La période d'essai est de 45 jours. **La rémunération est fixée en pourcentage du SMIC**. Pour calculer le coût de la rémunération de l'apprentissage, **cliquez ici**.

QUEL EST LE COÛT DE LA FORMATION ?

La formation au CFA est **gratuite** pour les apprenti.es et **prise en charge par l'OPCO** (1er équipement inclus).

POURQUOI ACCUEILLIR UN.E APPRENTI.E ?

Nos apprenant.es sont des personnes qui **ont fait le choix de se former au métier de la cuisine** mais avec une démarche responsable ; Ils sont donc **motivés** et **engagés** pour apprendre à vos côtés.

La formation est **financée par l'OPCO** sans reste à charge.

"Une **aide de 5000 €/an** est accordée aux entreprises pour les embauches d'apprenti.es dont **les contrats sont signés en 2026**."

Source : entreprendre.service-public.fr



QUELLES SONT LES ÉTAPES ?

Pour l'apprenant.e :

- Prise de contact entre l'apprenant.e et l'école
- Réalisation de l'entretien préalable de l'apprenant.e
- Recherche d'entreprises pour effectuer l'alternance
- Signature du contrat entre l'apprenant.e et l'entreprise

Pour l'entreprise d'accueil :

- Prise de contact entre l'entreprise d'accueil, l'apprenant.e et l'école
- Remplissage du formulaire envoyé par La Source
- Constitution du CERFA et du contrat d'apprentissage par La Source
- Envoi des documents à l'OPCO par La Source
- Après signature des contrats, validation du dossier par l'entreprise sur son espace AKTO



SUPER FORMATION ! J'AI FAIT PARTIE DE **LA PROMO EN ALTERNANCE DE 2022/2023**, JE RECOMMANDE VIVEMENT À TOUTE PERSONNE QUI S'INTÉRESSE DE PRÈS OU DE LOIN À LA CUISINE SANS OSER Y METTRE VRAIMENT LES PIEDS :) J'AI APPRIS ÉNORMÉMENT DE CHOSES, DANS UNE AMBIANCE EST TRÈS FUN ET BIENVEILLANTE, TOURNÉE VERS L'HUMAIN ET L'ENVIRONNEMENT (J'EN SUIS MÊME UN PEU NOSTALGIQUE !!) MERCI POUR TOUT 😊

VALENTINE

J'AI FAIT L'ÉCOLE LA SOURCE EN **ALTERNANCE EN 2024** DANS LE CADRE D'UNE RECONVERSION, C'ÉTAIT UNE TRÈS CHOUETTE FORMATION ! L'ÉQUIPE D'ADMINISTRATION ET LES PROFS SONT BIENVEILLANT·E·S ET PRÉSENT·E·S POUR NOUS. L'ÉCOLE EST ENGAGÉE DANS UNE DÉMARCHÉ ÉCORESPONSABLE QUI M'A ATTIRÉE ET J'AI BEAUCOUP APPRIS. JE RECOMMANDE !!



ANNETTA



J'AI EU LA CHANCE DE FAIRE **LA FORMATION DE LA SOURCE PENDANT 3 MOIS**, C'ÉTAIT UNE INCROYABLE EXPÉRIENCE HUMAINE ET PROFESSIONNELLE ! JE RECOMMANDE CETTE ÉCOLE POUR LA QUALITÉ ET LA DIVERSITÉ DES COURS, SON APPROCHE MODERNE ET ENGAGÉE DE LA CUISINE ET DU MONDE DE LA RESTAURATION, SON ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE BIENVEILLANTE ET ULTRA MOTIVÉE POUR FAIRE BOUGER LES CHOSES. ET JE RECOMMANDE AUSSI LE RESTAURANT D'APPLICATION QUI EST UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ / PRIX / SERVICE ! VIVE LA SOURCE !

MORGANE

ILS ONT MONTÉ LEUR PROJET



Guinguette
Traiteur



La Baie
LES GAUFRES



BONNE
CHÈRE

Sossette



TOUT DAY

CHARDON



chez
Lucienne

Deli et assiettes

SORNETTES

35, rue la Condamine
Paris 17^e



Planqué



“ NOUS SOMMES TRÈS SATISFAITS DE NOTRE COLLABORATION AVEC L'ÉCOLE LA SOURCE. L'APPRENTIE QUE NOUS ACCUEILLONS CHEZ YPSELI FAIT PREUVE DE SÉRIEUX, D'IMPLICATION ET D'UNE RÉELLE ENVIE D'APPRENDRE AU QUOTIDIEN. NOUS CONSTATONS ÉGALEMENT QU'ELLE BÉNÉFICIE D'UNE FORMATION SOLIDE L'ÉCOLE, CE QUI LUI PERMET D'ÊTRE RAPIDEMENT OPÉRATIONNELLE ET DE PROGRESSER EFFICACEMENT AU SEIN DE NOS ÉQUIPES. NOUS SOMMES HEUREUX DE PARTICIPER À LA FORMATION DES FUTURS PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DE CONTRIBUER, À NOTRE ÉCHELLE, À LA TRANSMISSION DE CE BEAU MÉTIER.

YPSELI

“ NOUS NE TRAVAILLONS QUASIMENT PLUS QUE AVEC LA SOURCE CAR LES PROFILS SONT VRAIMENT SUPER CHOUETTES, BEAUCOUP DE RECONVERSIONS DONC DES GENS PLUS MATURES QUI SONT VRAIMENT LÀ PAR CHOIX ET PAS PAR DÉFAUT, NOUS N'AVONS QUE DE BELLES AVENTURES AVEC NOS APPRENTIS DEPUIS NOTRE COLLABORATION ET AVONS HÂTE DE LA SUITE!

L'OFFICE

ILS NOUS FONT CONFIANCE

“ NOUS AVONS ACCUEILLI UNE APPRENANTE DE LA SOURCE ET CETTE EXPÉRIENCE A ÉTÉ TRÈS POSITIVE. LES CANDIDATURES, ISSUES DE L'ÉCOLE, RÉUNISSENT DES PROFILS RICHES, VARIÉS ET SOUVENT ISSUS DE PARCOURS DE RECONVERSION, CE QUI A ÉTÉ PARTICULIÈREMENT INTÉRESSANT POUR NOUS. CETTE DIVERSITÉ APPORTE UNE RÉELLE RICHESSE AUX ÉQUIPES ET TÉMOIGNE DE LA QUALITÉ DE L'ACCOMPAGNEMENT PROPOSÉ PAR LA SOURCE.

LE CYRANO

“ CE QUI ME PLAÎT AVEC LES APPRENTIS DE LA SOURCE, C'EST QU'ILS ARRIVENT AVEC UNE VIE PROFESSIONNELLE DERRIÈRE EUX. CETTE RECONVERSION APPORTE QUELQUE CHOSE DE RARE EN CUISINE : UNE VRAIE MATURITÉ, UNE CURIOSITÉ DIFFÉRENTE, UNE FAÇON DE QUESTIONNER LES CHOSES PLUTÔT QUE DE JUSTE EXÉCUTER. C'EST ENRICHISSANT POUR TOUTE L'ÉQUIPE, ET C'EST POURQUOI JE RENOUVELLE CE PARTENARIAT CHAQUE ANNÉE.

JUSTINE PILUSO

REJOIGNEZ-NOUS!

SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ NOTRE QUOTIDIEN!



 @lasource_paris

 @lasource_toulouse

LA_SOURCE_ECOLE

ON EST AUSSI SUR
TIKTOK, YOUTUBE & LINKEDIN!



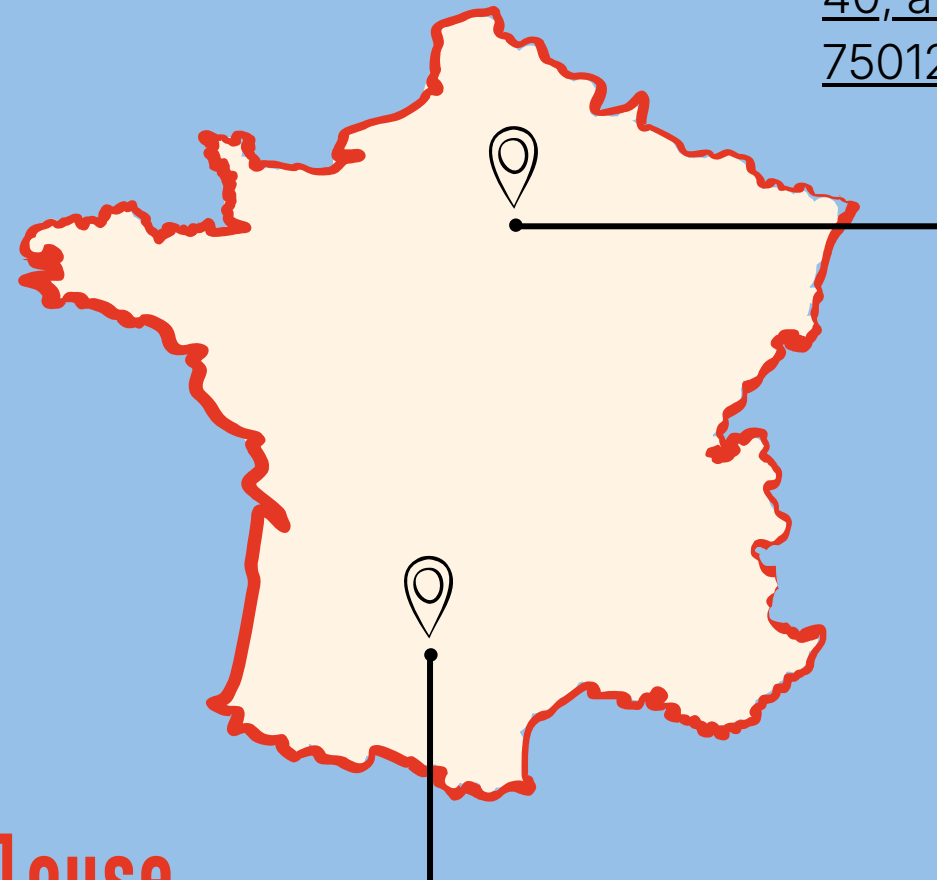
Si vous souhaitez nous rencontrer,

C'EST PAR ICI!



Paris

40, av. des Terroirs de France,
75012 Paris



Toulouse

10, place de la Charte des
Libertés Communales,
31300 Toulouse

Pour toute autre
demande de
renseignements,
contactez Ninon :

NINON@LASOURCE-FOODSCHOOL.COM

06 15 76 83 30

