

Rejoignez La Formation Marie Curry

PROMOTION SEPTEMBRE 2024 À JANVIER 2025

A partir du 16 septembre 2024, profitez d'un accompagnement gratuit d'une durée de 4 mois : dont 3 mois de formation et 1 mois de stage.

Une rémunération est possible !*

Marie Curry et La Ruche s'associent pour vous offrir une formation vous permettant d'acquérir les compétences de bases pour créer et développer votre entreprise culinaire.



*Sous conditions

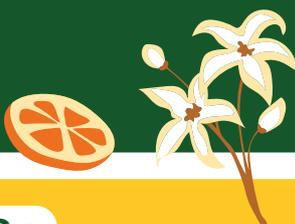
1 Un suivi individuel et sur-mesure pour construire et sécuriser votre parcours professionnel

2 Une communauté de mairaines pour vous conseiller et vous épauler dans votre projet

3 Un apprentissage technique des fondamentaux de la cuisine pour vous professionnaliser

4 Un stage d'un mois au sein d'une entreprise culinaire pour acquérir une expérience concrète

5 Un apprentissage théorique et pratique de la création et gestion d'entreprise



Informations collectives :

Lundi 10 juin 2024 - 14h30

Marie Curry
15 rue Causserouge,
Bordeaux

Jeudi 27 juin 2024 - 9h30

La Ruche
98 crs d'Alsace Lorraine,
Bordeaux

Inscription obligatoire aux réunions d'informations collectives par mail :

asso@mariecurry.fr

L'inscription à la formation est conditionnée à un enregistrement en ligne à la fin de la réunion d'informations collectives et à l'adéquation de votre projet à la formation.

contact : sandrine clement
asso@mariecurry.fr



Vous êtes une femme et vous avez le projet de créer votre entreprise culinaire indépendante (traiteur, foodtruck, petite restauration) pour faire connaître la cuisine de votre pays d'origine ?



Deux axes de formation :

1 Entrepreneuriat

Avec La Ruche :

Etude de marché, créer son offre, outils de communication, stratégie réseaux sociaux, Urssaf, gestion de son entreprise, outils financiers, stratégie commerciale, vente et négociation, statuts juridiques, ateliers numériques, prise de parole et posture...

2 Culinaires

Avec Marie Curry :

Hygiène et sécurité alimentaire, fiche technique, gestion des approvisionnements et stocks, cuissons, découpes, techniques culinaires, dressage, codes traiteurs contemporains, élaboration d'une carte, l'écoresponsabilité, élaborer un devis...

nos partenaires opérationnels :



nos partenaires financiers :

