



Formation Complémentaire d'Initiative Locale (FCIL)



DESIGN ET CRÉATIVITÉ POUR LES ARTS DE LA TABLE ET DE LA GASTRONOMIE

Une formation d'excellence basée sur une collaboration réelle et palpable entre le design, la cuisine et les arts de la table



Proposée à Reims

par le Lycée Eiffel

en partenariat avec

**l'École Supérieure
d'Art et de Design
de Reims**



Compétences professionnelles développées tout au long de la formation

- ▶ approfondissement de la connaissance des produits et du patrimoine régional : pain, fromage, champagne... et de leur valorisation,
- ▶ renforcement de la culture de l'alimentation et de la gastronomie au niveau local, national et mondial,
- ▶ développement de la culture artistique et créative.

Organisation pédagogique

La formation au lycée Eiffel et à l'ESAD est proposée sur deux semestres (27 heures hebdomadaires) et se décline en différents modules :

- ▶ Histoire de la gastronomie
- ▶ Culture de l'alimentation
- ▶ Patrimoine régional
- ▶ Culture artistique et création
- ▶ Arts de la table : histoire, design et innovation
- ▶ Arts de la gastronomie : design et innovation

Des intervenants de qualité : professeurs du lycée hôtelier, enseignants de l'ESAD, professionnels spécialisés...

Formation en 10 mois
dès septembre 2018



Un enseignement par projets et une pédagogie collaborative

Chaque élève élaborera un « book » à l'aide des projets étudiés tout au long de la formation. Les équipes de jeunes issus des secteurs de l'hôtellerie-restauration/de l'alimentation et d'étudiants en design seront constituées. Les compétences complémentaires de chacun permettront d'enrichir les projets tout en facilitant le développement des compétences spécifiques à chaque parcours personnel.

Contact

Mél : ce.0510036m@ac-reims.fr
Tél : 03 26 50 65 00



Une formation en alternance

Chacun réalisera deux immersions en entreprise (en France et/ou à l'étranger) :

- ▶ renforcement de la connaissance « produits »
- ▶ réalisation d'un projet « design et créativité » en restaurant gastronomique

Public accueilli

Cette formation en un an est proposée à des élèves titulaires d'une mention complémentaire du secteur de l'hôtellerie-restauration ou de l'alimentation ou d'un BTS. Le recrutement se fera sur dossier (à adresser au lycée Eiffel) puis entretien.

Aujourd'hui, de plus en plus de professionnels des métiers de bouche et de la restauration font appel à des designers culinaires pour enrichir leur créativité.

Devenez acteur de la cuisine de demain !

www.lyceegeiffel-reims.fr