

DEVENEZ
LA SOURCE
DU
CHANGEMENT

LASOURCE

L'école de cuisine de Darwin



www.lasource-foodschool.com





RESTAURATEURS EN TRANSITION VERS UNE SOBRIÉTÉ SAVOUREUSE.

Une stratégie ambitieuse pour répondre aux enjeux alimentaires et agricoles de notre temps.

Si la convivialité et le plaisir du bon sont des fondamentaux de la gastronomie, la préservation de la biodiversité, la santé, le bien être paysan et de tous les vivants, l'accessibilité pour toutes et tous aux produits de qualité, la lutte contre le gaspillage sont au centre de notre stratégie en matière d'alimentation responsable. Cette ambition part du postulat que le système alimentaire dominant dégrade de manière alarmante l'environnement duquel il dépend. Il est notamment responsable de près de 30% des émissions de GES à l'échelle mondiale. L'épidémie de Covid19 est le dernier point d'alerte, dramatique, sur les effets néfastes de notre rapport industriel et prédateur à nos écosystèmes.

L'agro-business un modèle délétère à bout de souffle

Nous pourrions faire une liste à la Prévert des effets délétères de l'agriculture conventionnelle, sur laquelle repose le régime alimentaire dominant : elle est la première cause de déforestation et de perte de biodiversité. Les sols s'érodent, les ressources en eau s'amenuisent, et l'épuisement des ressources halieutiques est une sinistre réalité. Dans le même temps, les effets du changement climatique et l'augmentation de la population mondiale accentuent la pression sur la production.

Les conséquences dévastatrices de notre régime carniste consomment 70% des terres arables de la Planète pour la seule production d'aliments destinés aux animaux d'élevage ! A ce coût environnemental très lourd s'ajoutent les problématiques sanitaires et sociales. En France, 17% de la population est touchée par l'obésité tandis que 12% se trouve en situation d'insécurité alimentaire. Côté production, 1 agriculteur sur 4 vit sous le seuil de pauvreté et ils sont, chaque année, des centaines à se donner la mort. Le passage du métier de paysan au métier d'agriculteur a broyé des vies et des vocations, que nous souhaitons revaloriser.

A l'évidence, un tel système ne remplit plus les conditions nécessaires à notre subsistance et doit changer.



Activer les métamorphoses désirables

A l'opposé de ce constat, de nombreuses alternatives positives sont d'ores et déjà en marche pour activer les métamorphoses.

Qu'ils soient paysans, artisans, restaurateurs ou consommateurs, de nombreux acteurs se fédèrent aujourd'hui pour former un véritable courant dynamique de transition.

Nous adhérons pleinement à cette volonté : faire évoluer les pratiques, modes de consommation et régimes alimentaires vers un avenir soutenable sans sacrifier ni l'art de vivre, ni le plaisir gastronomique ni la convivialité !

Être à l'avant-garde des changements sociétaux et écologiques.

En cuisine, ce sont les quatre saisons et les produits locaux et bio qui doivent être mis à l'honneur en travaillant tout au long de l'année au plus près des nouveaux paysans producteurs en circuits courts.

De même, priorité absolue est faite à une cuisine inventive et fraîche faite-maison, qui s'adapte à la saisonnalité des produits mais aussi aux filières bio locales en s'efforçant de ramener le lieu de production au plus près du lieu de consommation.

Pour une cuisine inventive et responsable

Activer les métamorphoses, c'est aussi aller un cran plus loin, vers une restauration plus végétale, seule capable de résoudre rapidement et durablement une part essentielle du dérèglement climatique et de l'effondrement de la biodiversité ; une évolution qui correspond à une attente croissante des consommateurs en matière de bien-être animal et de santé publique.

Nourrir l'art de vivre et la chaleur du partage

Chez Anatole, avec La Source et nos partenaires, c'est ce bon sens qui est notre moteur, étant profondément convaincus qu'il est possible, à notre niveau et avec d'autres, de transformer ce système et de le faire évoluer par ces actions concrètes ; un engagement pour nourrir le vrai sens de la convivialité, le goût du bon, du beau et la chaleur du partage comme prolongement de notre art de vivre.



RETOUR À LA SOURCE

LA SOURCE FOODSCHOOL UNE ÉCOLE INÉDITE

Elle est pensée pour accueillir, former, unir et accompagner les futurs restaurateurs et entrepreneurs.

C'est le moment ! Tout est à penser et à faire pour transformer et créer, ensemble, la restauration de demain, autour d'une alimentation plus responsable et respectueuse de l'environnement.

DEVIENS LE RESTAURATEUR/CUISINIER ENGAGÉ QUI SOMMEILLE EN TOI

Vous avez un plan de travail, les manches retroussées, les couteaux affûtés.

Personne, absolument personne, ne pourra vous arrêter pour opérer ce changement de route, cette reconversion qui vous fait tellement envie, ce nouveau départ en terre inconnue et fertile, cette nouvelle vie professionnelle bouillonnante...

Au cœur du Foodcamp vous allez pouvoir exprimer votre talent et vos envies afin de réussir ce pari un peu fou.

NOS VALEURS

/ RESPECT DU VIVANT

/ INNOVATION

/ COHÉRENCE

/ PLAISIR

NOTRE CHARTE

Elle reprend nos principaux engagements issus de notre démarche RSE globale :

/ Éthique des pratiques & transparence

/ Qualité de l'approvisionnement

/ Politique énergétique maîtrisée

/ Gestion des déchets & surplus alimentaires

/ Équilibre alimentaire; santé; bien-être animal

/ Transmission & management positif

/ Impact économique local
& amélioration continue



LASOURCE
L'école de cuisine de Darwin 

IL EST TEMPS DE SE RÉINVENTER

Parce qu'il faut réapprendre à faire à manger, j'te promets c'est urgent, nécessaire, on va l'faire ensemble !! Embarquer tous ceux qui veulent tout changer avec nous ! Les cheffes ! Les élèves ! Les maraîchers ! Les vigneronnes ! Les paysans ! Les pâtisseries ! Les fromagers ! Les plongeuses ! Les serveuses ! Les aubergistes ! Les brasseurs ! Les réfugiées ! Les jeunes et les vieux ! Les paumés et les passionnées ! On y va à fond ! On change tout, absolument tout ! On va sublimer le végétal, l'antigaspi, la justice alimentaire, la parité, la solidarité, les pois chiches, la streetfood, le partage, la fermentation, les blettes et le kimchi, les producteurs, le travail des mains et les beaux couteaux, les vélos cargo et la cuisine moins chère, les vins nature et les farines anciennes, les légumes un peu moches, les rêveurs et les gentilles, les cultures, les origines, les timides, les pickles et les pleurotes, les amoureux d'la terre et des gens, on revient en arrière, on respire, on fait avec ce qu'on a, on gâche rien on utilise tout, on réapprend le bon sens paysan et l'envie de bien faire, l'envie d'offrir et de nourrir, de recevoir, de rire de bouffer et de se prendre dans les bras !

Une école pluridisciplinaire
QUI INSPIRE, FORME ET ACCOMPAGNE
les acteurs et futurs acteurs de la restauration

UN POSITIONNEMENT INNOVANT

CUISINE ENGAGÉE

Accessible au plus grand nombre

FORMAT

NON-ACADÉMIQUE

moins de théorie, plus de pratique

TOUS PROFILS D'APPRENANTS

Étudiants, reconversion, réinsertion
professionnelle

RESTAURANT ÉCOLE

Immersion pédagogique & tasting
permanent



LES DÉFIS ÉDUCATIFS

Chaque année, plus de 160.000 contrats d'apprentissage sont rompus avant leur terme: erreur d'orientation, démission sur un coup de tête, inaptitude ou faute grave.

UN DÉFI À RELEVER : donner du sens aux apprentissages pour sortir de la fatalité et optimiser le temps de formation au plus juste.

LES DÉFIS SOCIO- ÉCONOMIQUES

Depuis le covid les postes vacants dans la restauration sont en explosion. Difficile pour la profession de trouver des salariés qualifiés.

UNE AMBITION : Développer la formation et donner envie aux jeunes de faire carrière dans le métier de la restauration. Un enjeu devenu central.

LES DÉFIS ÉCOLOGIQUES

IL Y A URGENCE à répondre au défi climatique de notre temps et agir en faveur du vivant et de la biodiversité au sens large et contribuer à la régénération naturelle de nos territoires.

LASOURCE

L'école de cuisine de Darwin 

*Une
Formation
aux petits
oignons*

LE FOODCAMP GRANDS PRINCIPES

Ce programme a été construit pour faire vivre un moment unique, dans un cadre inspirant, avec un contenu innovant et une méthode pédagogique qui favorise la mise en pratique des savoirs.

- / VIVRE UNE EXPÉRIENCE PLUTÔT QUE SUIVRE UNE FORMATION.
- / ÉVEILLER LES SENS.
- / DÉVELOPPER LA CRÉATIVITÉ PRÉSENTE EN CHACUN DE NOUS.
- / EXPÉRIMENTER EN FORMAT ATELIER.
- / SAVOIR-ÊTRE AUSSI IMPORTANT QUE SAVOIR-FAIRE.
- / TRAVAIL COLLABORATIF POUR DÉVELOPPER L'ESPRIT D'ÉQUIPE.

UNE FORMATION PLURIDISCIPLINAIRE

Vous allez rejoindre un cursus pluridisciplinaire de 3 mois qui vous plonge dans un restaurant d'application éco-responsable où vous serez pleinement acteur de son succès. Le programme se décompose de la manière suivante :

- / Pratique et d'approfondissement en techniques culinaires
- / Relations humaines : service, expérience client...
- / Ateliers complémentaires : pâtisserie végétale, oenologie, café, fermentation...
- / Entrepreneuriat : business plan, règlementation...
- / Le Pop Up : à la fin de votre Foodcamp, on vous donne les clés du restaurant ! Pendant quelques jours, c'est uniquement vous derrière les fourneaux. De la création du menu, des commandes jusqu'à la gestion du restaurant : on veut voir ce que vous avez dans le ventre !

TFP COMMIS DE CUISINE

Le FOODCAMP délivre un Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine (TFP) validé par la branche professionnelle de l'hôtellerie et de la restauration. Cette certification permet la reconnaissance des compétences et des savoir-faire dans l'exercice du métier de CUISINIER.



© Charline Kopriwa



© Charline Kopriwa



© Charline Kopriwa



FOODCAMP ALTERNANCE

**RENTRÉES
EN SEPT
ET EN JANVIER**

POUR L'APPRENANT

- 1 Prise de contact entre l'apprenant et l'école
- 2 Réalisation de l'entretien préalable de l'apprenant*
- 3 Recherche d'entreprises pour effectuer l'alternance
- 4 Signature du contrat entre l'apprenant et l'entreprise

**30min d'échange avec un membre de l'équipe pédagogique pour mieux cerner les besoins et les attentes du candidat suivi d'un QCM de 30min avec des questions sur les bases de la cuisine et sur la sécurité alimentaire.*

POUR L'ENTREPRISE D'ACCUEIL

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

POURQUOI ACCUEILLIR UN APPRENTI ?

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

La formation est, à hauteur de 100%, prise en charge par l'OPCO.

[Plus d'infos](#)

Source : entreprendre.service-public.fr

|| Une aide de 6000 €/an est accordée aux entreprises pour les embauches d'apprentis dont les contrats sont signés en 2024





© Mikael Vojinovic



© Romane Laudoyer



© Mikael Vojinovic



FOODCAMP ALTERNANCE

L'ALTERNANCE, C'EST QUOI ?

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. Sa durée varie de 6 mois à 3 ans selon le cycle de formation.

C'est une formation en alternance fondée sur un véritable partenariat entre l'apprenti, 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.

QUEL EST TON STATUT ?

L'apprenti 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.

À QUEL EMPLOYEUR DOIS-TU T'ADRESSER ?

L'employeur doit être autorisé à former des apprenti(e)s. 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: [Guide du Maître d'Apprentissage](#).

QUELLES SONT LES CONDITIONS POUR DEVENIR APPRENTI ?

Pour intégrer le Foodcamp en tant qu'apprenti, il est nécessaire d'avoir plus de 18 ans.

Ce mode d'apprentissage est normalement réservé aux personnes ayant entre 18 et 29 ans révolu.

Cependant, si après 30 ans, vous êtes porteur d'un projet entrepreneurial, l'apprentissage vous est ouvert.

QUEL EST LE COÛT DE LA FORMATION ?

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

Ramène
ta Ganache



© Romaine Landoyer

La Source c'est LA formation pour tous les acteurs de la restauration de demain. Durabilité et cuisines alternatives (fermentation, pâtisserie végétale, cuisines indienne, mixologie,...), toutes les clés pour construire votre projet sont là, sans oublier les rencontres humaines exceptionnelles !
La Source, on s'y abreuve les yeux fermés.

SARAH



Ramène ta Ganache

AVEC LA SOURCE
INTÈGRE LE FOODCAMP
DE DARWIN

Formation de cuisine courte & certifiante.
Formez-vous à la cuisine éco-responsable & engagée !

FOODCAMP EN CONTINUÛ

TOUS LES 3 MOIS

- X 3 MOIS + 2 MOIS DE STAGE PRÉSENTIEL
- X RESTAURANT D'APPLICATION
- X UN CURSUS CERTIFIÉ & FINANÇABLE

POUR PLUS DE DÉTAILS



OBJECTIFS

Je découvre le monde de la cuisine en immersion dans un restaurant d'application où j'apprends les techniques de cuisine nécessaires à l'obtention de mon Titre à Finalité Professionnelle :

TFP - COMMIS DE CUISINE
(Diplôme de niveau 3 - équivalent à un CAP)

Je deviens autonome dans la gestion d'un restaurant, et j'acquiers toutes les compétences nécessaires à la création d'une offre culinaire, en respectant les principes de l'alimentation durable.

Les débouchés en sortie de formation :

- Entreprendre en cuisine,
- Commis de cuisine,
- Aide de cuisine,
- Commis de cuisine de collectivité,
- Commis de cuisine tournant.

Vous pouvez bien évidemment monter les échelons durant votre carrière.



Cheffe Clarence Kapogo

**NOURRISSEZ
— VOS —
COMPÉTENCES
AUTREMENT**

FORMATION PRÉSENTIELLE EN IMMERSION DANS LES RESTAURANTS ET ATELIERS CULINAIRES DE DARWIN

Un cursus pluridisciplinaire inédit et certifiant (Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine), en immersion dans un restaurant d'application, avec une forte dimension éco-responsable pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.

*L'École
qui met les pieds
dans le plat*



PLONGE DANS LE RÉEL

Notre méthode ? Faire pour apprendre !
Donner la priorité aux mises en situation professionnelles et concrètes grâce aux restaurants et ateliers d'application. Véritables outils pédagogiques, ils permettent de s'exercer en situation réelle et de mettre en pratique les connaissances acquises et de monter concrètement en compétences et en confiance.



PROGRESSE AVEC SON MENTOR

Parce que l'humain est notre moteur et que s'engager en formation n'est pas un chemin linéaire, un référent est à l'écoute des apprenants pour accompagner leurs parcours et ouvrir les possibles.



COMPREND PAR L'ERREUR

Parce que l'erreur est un puissant levier d'apprentissage et qu'apprendre c'est oser faire et comprendre pourquoi on s'est trompé, la formation privilégie une pédagogie de l'action. C'est quand l'erreur est comprise que tout devient possible.



S'ENGAGE À 150%

Un programme intensif pour une immersion dans des univers culinaires et gastronomiques variés et créatifs où la sobriété savoureuse est le fil rouge de l'engagement. C'est choisir d'agir en faveur du vivant.



EXPRIME TOUTE SA CRÉATIVITÉ

Imaginer, anticiper, choisir, interpréter
Apprendre à maîtriser les techniques et les gestes, c'est aussi l'opportunité de libérer l'esprit et sa créativité.



ÉVOLUE EN ÉQUIPE

Parce qu'on est plus intelligent à plusieurs que seul, la formation fait la part belle à l'esprit d'équipe, à l'entraide et à l'intelligence collective pour donner toute sa place au potentiel de chacun au sein d'une dynamique collective.



© Agence Influence

© Mikael Vojinovic

“

Une super formation en cuisine avec La Source ! On travaille avec des chef.fes bienveillant.es, des cours originaux (fermentation, pâtisserie végétale, mixologie...). On nous apprend à cuisiner de manière responsable (zéro déchet, alternative vege/vegan). Si vous souhaitez faire une reconversion en cuisine, foncez !

ELSA

“

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.

MORGANE



**MAGASIN
GÉNÉRAL**
DARWIN / CASERNE NIEL

Le Magasin Général c'est un lieu qui mêle différents acteurs et artisans. Tout part d'une volonté de mieux consommer mais aussi de partager notre goût pour la convivialité, l'art de vivre et l'échange.

NOTRE OBJECTIF : réduire notre impact sur la biodiversité et surtout vous intégrer dans ce mode de vie plus responsable.

Restaurant BIO, les valeurs écologiques que nous défendons, se retrouvent en chacun des acteurs et artisans.



**La Belle
Saison**

C'est à la Belle Saison, au bord de la Garonne, que vous trouverez une cuisine à partir de produits de saison et locaux.

LA VUE PANORAMIQUE SUR LE BORDEAUX HISTORIQUE, la terrasse ainsi que le jardin du restaurant, sauront vous plonger dans un cadre bucolique dans lequel il fait bon vivre.

En cuisine, ce sont les quatre saisons et LES PRODUITS QUE NOUS OFFRENT LES TERROIRS DU SUD-OUEST, qui sont à l'honneur. Le chef travaille tout au long de l'année au plus près des producteurs et prend soin de proposer à ses clients une cuisine majoritairement bio.



ORIGINES
CHOCOLATE MAKERS
BORDEAUX

À Darwin, nous n'avons pas fini de vous surprendre. Et pour vous le prouver, nous avons ouvert les portes d'Origines, la PREMIÈRE CHOCOLATERIE VISITABLE DE FRANCE, à l'intérieur même du Magasin Général.

Le Bean to bar (de la fève à la tablette), a débarqué au sein de notre écosystème.

Originalité : assister au processus de fabrication du chocolat jusqu'à sa dégustation!



LA MICRO WINERIE
DARWIN

C'est un chai urbain, une IMMERSION DANS LE PROCESSUS DE FABRICATION DU VIN BIO.

Maxime Rozé, ingénieur agronome et œnologue, sillonne les vignobles de la planète afin de découvrir les différents terroirs et manières de faire du vin.

A travers la MicroWinerie, il a pour but de RAMENER LE LIEU DE PRODUCTION AU LIEU DE CONSOMMATION.

Les raisins sont achetés à des viticulteurs partenaires de la région et une fois rapatriés à Darwin, c'est ici qu'ils sont vinifiés et tout ça en limitant au maximum les opérations sur le vin.



**NOS
ÉTABLISSEMENTS
D'APPLICATION &
DE FORMATION**





Ancien hangar de bateaux réhabilité, les Chantiers de la Garonne accueillent désormais un restaurant / bar, le club house des Marins de la Lune et la Brasserie bio Lalune, le tout au bord de l'eau, dans un véritable havre de paix.

L'été, c'est sur notre plage, les pieds dans le sable, que la cuisine maritime, locale, majoritairement bio et faite maison est mise à l'honneur.

LE DÉFI, EN TOUTE SAISON, S'ADAPTER AUX MARÉES, À LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS et aux filières bio.



C'est dans l'esprit de cet héritage que le flambeau est repris par une petite équipe de mordus, dont un autre Alriq, mais au féminin cette fois. La Guinguette, aujourd'hui au cœur du parc des Angéliques, participe à l'essor du quartier dans sa dimension culturelle et sociale. Elle accueille un public toujours plus nombreux offrant UNE AIRE DE MIXITÉ SOCIALE INTERGÉNÉRATIONNELLE, OUVERTE À TOUS SANS DISTINCTIONS, un espace familial, convivial et participatif qui vibre au rythme des musiques du monde. Car la musique reste l'âme de la Guinguette. Éclectique, festive, vibratoire ou poétique, la musique nous invite chaque soir à un voyage bercé d'émotions et d'espoir.



Née d'une volonté de REVENIR AUX ORIGINES DU PAIN AU LEVAIN NATUREL, la boulangerie Babel Bread s'est installée au sein du Magasin Général. Nos deux talentueux boulangers préparent du pain et des viennoiseries avec un levain naturel bio et ce, devant vos yeux.

Il ne reste plus qu'à se laisser transporter par la bonne odeur de pain chaud à l'entrée de Darwin pour se retrouver face à un large choix de sandwiches, viennoiseries et autres gourmandises.



Notre brasserie artisanale propose une gamme de bières 100% bio. C'est ici, au bord de la Garonne, que sont fabriquées des bières produites à base de céréales bio, cultivées et maltées dans le Sud-Ouest.

Afin de compléter notre engagement environnemental, nous avons pris soin de réfléchir à une installation responsable : SALLE DE BRASSAGE SOBRE, INSTALLATION GÉOTHERMIQUE, ÉLECTRICITÉ 100% RENOUELABLE ENERCOOP, approvisionnements locaux ainsi qu'une distribution en transport doux.

NOUS SOMMES
CE QUE NOUS
MANGEONS!

JANE GOODALL

LASOURCE
L'école de cuisine de Darwin 

UN CURSUS COURT, CERTIFIÉ ET FINANÇABLE !



Pour un moment d'échange sur le Foodcamp :
bonjour@lasource-foodschool.com

AKTO

Quallopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes : actions de formation ; actions de formation par apprentissage.

DARWIN
FOOD
CAMP

 France
Travail