

DOSSIER DE CANDIDATURE

ECOLE PROFESSIONNELLE RECONNUE PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

A retourner dûment compléter et signé par le directeur d'établissement :

- Par courrier : Collège Culinaire de France - 64 rue du Ranelagh, 75016 Paris
- Par mail : solene@college-culinaire-de-france.fr

1- Fiche de renseignements

NOM DE L'ETABLISSEMENT : _____

ADRESSE : _____

CODE POSTAL : _____ VILLE : _____

NOM : _____

PRENOM : _____

E-MAIL : _____

TELEPHONE PORTABLE : _____

FONCTION : _____

FORMATIONS DISPENSEES PAR L'ETABLISSEMENT : _____

- Je certifie sur l'honneur l'exactitude de ces renseignements
- J'ai pris connaissance du document de présentation du projet d'appellation « Ecole professionnelle reconnue par le Collège Culinaire de France » notamment
- J'ai pris connaissance du coût d'adhésion à l'association (30€ HT/mois) et de l'implication militante que celle-ci implique
- DATE ET SIGNATURE

Les informations contenues dans le présent document ne seront utilisées que pour les seules nécessités de la gestion et pourront donner lieu à un exercice du droit individuel d'accès, dans les conditions prévues par la délibération N°80 du 14/4/80 de la Commission informatique et Libertés ainsi que dans la Réglementation Générale sur la Protection des Données (RGPD) en vigueur depuis le 25 mai 2018. La politique de protection des données du Collège Culinaire de France est accessible sur www.college-culinaire-de-france.fr

2- Vos motivations

Pour quelles raisons souhaitez-vous candidater au Collège Culinaire de France ?

Le respect de la saisonnalité, le travail en direct avec les producteurs sont-ils des critères importants dans l'enseignement à vos élèves ? et pour quelles raisons ?

3- La restauration

Avez-vous un ou plusieurs restaurants d'application ? Si oui, précisez :

Merci d'indiquer pour chaque question suivante l'état actuel, vos ambitions et les moyens à mettre en place pour y arriver.

Etes-vous déjà engagé dans une démarche de restauration responsable/ durable ? Si oui de quelles manières ?

La politique d'achat de l'école intègre-t-elle des producteurs en direct (locaux) ? quel % des achats ? quel type de relation aux producteurs ?

L'approvisionnement en produits de proximité peut présenter des freins ; quelles solutions avez-vous mis en place ?

4- L'enseignement des « savoir-faire » en lien à la haute qualité relationnelle

Merci d'indiquer pour chaque question l'état actuel, vos ambitions et les moyens à mettre en place pour y arriver.

L'école est-elle engagée dans le respect de la saisonnalité dans les enseignements pédagogiques et de quelle manière ?

- Le respect de la saisonnalité est-il enseigné dans le cadre des TP ? Si oui, expliquez :

- Adaptez-vous les techniques et recettes en fonction de la saisonnalité ? Si oui, expliquez :

- Formez-vous vos élèves aux techniques de conservation des produits de saison (surgelés, bocaux, etc.) ? Si oui, expliquez :

L'école fait elle intervenir des producteurs/artisans auprès des élèves ? à quelle fréquence ? dans quel contexte ?

- Interviennent-ils au restaurant d'application ?

L'école organise-t-elle des visites sur site chez des producteurs ? à quelle fréquence ? avez-vous des exemples ?

Quelles sont les moyens mis en place par l'école pour réduire le gaspillage alimentaire ?

5- L'enseignement des « savoir-être »

Merci d'indiquer pour chaque question l'état actuel, vos ambitions et les moyens à mettre en place pour y arriver.

Quelle place consacrez-vous :

- Aux enseignements relatifs au management, à la communication et aux relations interpersonnelles ?

- A la qualité des relations entre la cuisine et la salle ?

- A l'égalité entre les hommes et les femmes ?

6. Votre projet de coopération avec le Collège Culinaire de France

Forts de la conviction qu'il n'y a pas de cuisine de qualité sans produits de qualité, qu'il n'y a pas de produits de qualité sans transparence sur leur origine, leurs méthodes de production, et leur diversité, les enjeux à relier les élèves aux producteurs et artisans sont déterminants dans leur apprentissage pour l'exercice de leur futur métier.

Quelles sont les premières idées d'actions que vous souhaiteriez engager avec les membres du collectif du Collège Culinaire de France ?

Qui serait l'interlocuteur dédié aux relations avec le Collège Culinaire de France ? (Nom - fonction - téléphone portable - mail)

Quelle est la personne responsable de l'économat ? (Nom- téléphone portable - mail)

Certains enseignants seront ils également responsables du projet ? Si oui à quel titre et comment ? (Nom - fonction - téléphone portable - mail)

Certains élèves seront ils également responsables du projet ? Si oui à quel titre et comment ? (Nom - classe - mail)
