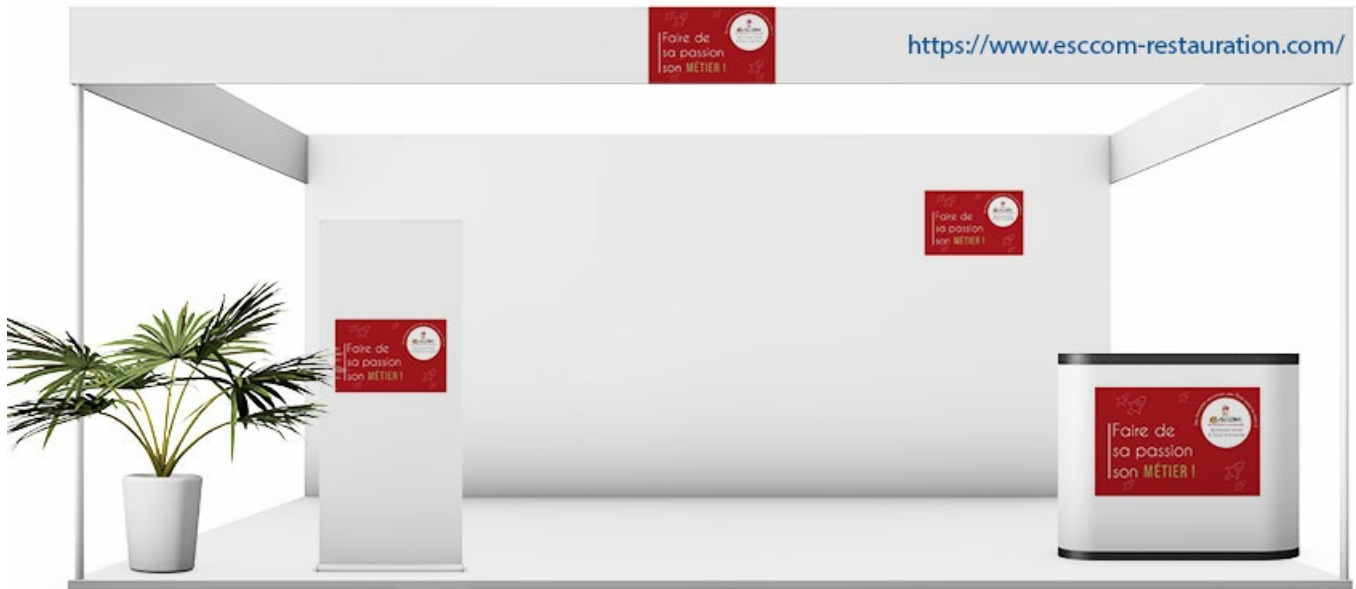


Esccom Académie Culinaire



Basée à Nice et rattachée au **centre de formation Esccom**  qui est fort de 30 ans d'expérience dans la formation professionnelle, l'Esccom Académie Culinaire est, elle, spécialisée dans le domaine de **l'hôtellerie restauration**.

Les métiers de la restauration sont des **passions**. L'Esccom Académie Culinaire a pour ambition de vous donner matière à en vivre.

Que vous soyez derrière les fourneaux ou en salle au contact de la clientèle, vous serez encadrés par des professeurs qui n'ont qu'un objectif : transmettre leur art !

Du CAP au BTS il est possible de suivre sa formation en alternance, en formation scolaire ou dans le cadre de la formation continue :

L'alternance permet de **flirter avec le monde de l'entreprise** tout en apprenant les tenants et les aboutissants théoriques de votre futur métier est un vrai plus aux yeux des recruteurs !

Le rythme dit scolaire permet un **focus complet sur vos études** et sur **l'acquisition de vos compétences théoriques**. L'objectif de la formation scolaire est de construire des bases de savoirs solides avant de pouvoir les expérimenter. Le stage de fin d'année vous offrira une première approche du monde de l'entreprise.

La formation continue répond à vos besoins si vous souhaitez **rassurer ou préciser vos compétences théoriques**, mais aussi si vous avez des projets de **reconversion professionnelle**. Les cours sont le plus souvent axés pratique afin de consolider ou faire naître des connaissances solides. Ce rythme de formation permet de réaliser plusieurs stages tout au long de l'année pour mettre en pratique de

<https://www.apprentissage-alternance.fr/partenaires-formation/formations-diverses/esccom-academie->

nouvelles compétences.

L'Esccom Académie Culinaire met à disposition deux plateaux techniques pour l'apprentissage techniques et pratiques des étudiants :

Les Restaurant école :

Le restaurant école ou restaurant d'application est un endroit, votre endroit, où vous pourrez vous exercer et développer toutes vos compétences pratiques.

Encadré par le **Chef de cuisine Frédéric LAUTARD** et le **Chef de salle Thibault JEAN** à la fois professionnels et professeurs, rien ne sera laissé au hasard au sein du restaurant école.

Les conditions d'application et d'exécution seront (plus que) réelles car [le restaurant est ouvert tous les midis au public](#) (sauf le lundi)

Le food truck école :

Au fil de votre année de [CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURANTIONS](#), vous aurez l'occasion, aux côtés du célèbre Chef Christophe, de concocter **les pauses déjeuner des étudiants** de l'école Esccom. Votre rôle a donc une importance primordiale !

Le food-truck porte un nom qui fait écho dans la vie de tous les étudiants : « La Cantine ».

« La Cantine » est au cœur de la vie étudiante Esccomienne, vous en serez donc, lors de vos jours de cours de pratique, un acteur.

Ainsi, les étudiants feront leur choix via un site internet dédié à la pré-commande. Le rythme parfois soutenu du service du midi est en adéquation avec les réalités de votre métier. Il vous faudra répondre aux attentes, parfois exigeantes, des étudiants affamés.



Journées portes ouvertes

Présentation, mini-conférences, ateliers, échanges personnalisés, rencontres entreprises-candidats voici la musique d'une JPO Esccomienne. C'est en évoluant 2,3,5 années dans un cadre qui nous convient tant sur le plan humain que pédagogique, que l'on peut faire des merveilles. Et ici, à l'Esccom, c'est ce que nous mettons en œuvre chaque jour, afin de vous préparer au mieux au monde professionnel.

Venez discuter « feeling » et avenir lors de nos Journées Portes Ouvertes !

- › Samedi 26 mars - 9h00 / 13h00 - Au restaurant école
- › Samedi 21 mai - 9h00 / 13h00 - Au restaurant école

[Lien vers le formulaire d'inscription - ici](#)