

Avec le soutien de

RÉGIS MARCON
ET DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

Régis MARCON
Chef de cuisine

Président du Comité
Scientifique et
Stratégique du Campus



La jeunesse est là, enthousiaste, souvent à la recherche d'un **métier qui fait sens**, et cette crise nous a confirmé que notre métier était porteur de valeurs et propice à l'épanouissement par la vie professionnelle. Fort de mon expérience, de mon implication dans deux missions successives sur l'apprentissage et dernièrement sur la formation professionnelle en milieu scolaire, j'ai souhaité **m'impliquer dans le projet du Campus**. Avec toutes les collectivités, institutions et entreprises et notamment **l'engagement du Président Alain Rousset**, nous avons réétudié le concept de formation afin de le rendre **plus en phase avec notre époque et avec les aspirations de notre jeunesse**

Contactez nous

CONTACT@CAMPUS-REGIONAL-ALIMENTATION.COM - 07.82.13.22.58

RÉGION NOUVELLE AQUITAINE

CAMPUS

Régional de l'Alimentation

UN LIEU UNIQUE POUR UNE GASTRONOMIE SAIN ET DURABLE



DÉCOUVREZ
L'EXCELLENCE
CULINAIRE
AU SERVICE DE LA
RESTAURATION
COLLECTIVE ET
GASTRONOMIQUE



Ne pas jeter sur la voie publique - Réalisation : Ekole - eole.fr - Tél. 02 40 29 73 73 - Octobre 2024 (SR)



La Nouvelle-Aquitaine, terre de gastronomie, crée

un campus dédié à l'alimentation saine et durable.

Un espace de formation et d'innovation au coeur des enjeux actuels.



**FORMER,
INNOVER,
CONNECTER**

Les Missions

- Former les professionnels de demain
- Promouvoir l'alimentation durable
- Soutenir l'agriculture locale



**"DES FORMATIONS
POUR TOUTES LES
ÉTAPES DE LA CHAÎNE
ALIMENTAIRE"**

Les Métiers

- Production : Chef de cuisine, aide-cuisinier...
- Gestion : Direction de site, achats...
- Logistique et Distribution
- Hygiène et nutrition

« Éduquer aux enjeux de la transition alimentaire, promouvoir l'attractivité de tous les métiers de l'alimentation et accompagner la dynamique ressources humaines de la filière »



Christophe QUANTIN
Chef de cuisine
Une Master Classe assurée par un Meilleur Ouvrier de France (MOF) pour des Chefs en Cuisine de Restauration Collective



Jérôme SCHILLING
Chef de cuisine
Meilleur Ouvrier de France (MOF)
A présidé le jury 2023 du concours des Chefs de Cuisine des Lycées Publics de Nouvelle Aquitaine