

# LA FABIC

## FORMATIONS ET ATELIERS CULINAIRES

### Notre offre BtoB

#### DES TEAM BUILDING

Formule à la journée avec location de salle de réunion  
Formule atelier culinaire de 3 heures (le midi ou en afterwork)

Choisissez votre menu  
Ajoutez un challenge en équipe

### Notre offre pour les particuliers et (futurs) professionnels du secteur

#### DES FORMATIONS

Pour adultes, débutants et plus expérimentés

Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie, Chocolaterie, Glace, Cake Design, Sans Gluten...

### Notre offre pour les professionnels du secteur

#### AGCOMPAGNEMENT ET CONSEILS

Vous avez besoin d'accompagnement pour répondre à une problématique ? La FABIC peut vous accompagner avec une prestation sur mesure en fonction de vos besoins...

### Notre offre pour les particuliers

#### DES ATELIERS CULINAIRES

Pour enfants, ados, adultes  
Pour tous les niveaux

Ateliers pâtisserie et cuisine

Ateliers prestigieux accords mets et vins

### Notre offre pour les particuliers et professionnels

#### LA LOCATION DE CUISINE

Cuisine équipée mise à disposition pour vos événements

## • A PROPOS DE LA FABIC

La FABIC c'est un centre de formation et d'expérimentation culinaires permettant aux particuliers de développer leurs compétences et aux professionnels de tester et faire émerger leurs projets culinaires.



À la Fabic, nous avons à cœur de transmettre des compétences opérationnelles faciles à mettre en œuvre sur le terrain;



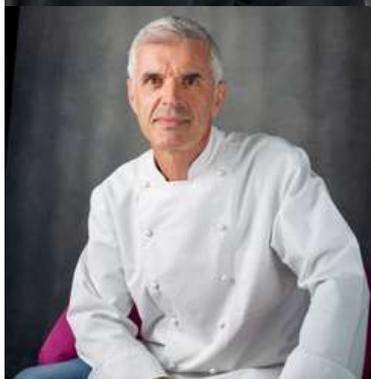
À la Fabic, on se tutoie, on se côtoie, on se connaît et on s'entraide. De là à dire que l'on s'aime, il n'y a qu'un pas. Que l'on franchit parfois.



Nos chefs formateurs ont tous au moins 20 ans de métier. Ils sont dotés d'une culture culinaire et d'une ouverture d'esprit forgées au cours de nombreux voyages.



Par nos formats de formation et le choix de nos chefs formateurs, nous bousculons les codes des métiers culinaires et facilitons l'émergence de projets innovants.



## • NOTRE CUISINE À MONTPELLIER ↘



# • NOTRE OFFRE TEAM BUILDING

Renforcez votre cohésion et esprit d'équipe à l'occasion d'un moment fun, convivial et gourmand entre collègues !



## • Notre formule journée

### TRAVAIL ET CUISINE

Passez une journée dans nos locaux pour un séminaire hors de votre environnement habituel ponctué d'une touche de gourmandise avec l'atelier cuisine aux côtés de notre Chef

- Location d'une salle de réunion avec boissons comprises
- Atelier culinaire lors de votre pause déjeuner : préparation d'un plat, l'entrée et le dessert seront cuisinés par le chef
- Dégustation d'un menu complet sur place dans un espace cosy et convivial

## • Notre formule 3 heures

### 100% CUISINE

Rendez-vous à la Fabic, dans notre cuisine aux côtés d'un Chef Cuisinier passionné, qui réalisera avec vous le menu de votre choix

- Le midi ou en afterwork
- 1 cours de cuisine de 3 heures avec la réalisation du menu de votre choix : Entrée, Plat, Dessert
- Dégustation sur place dans un espace cosy et convivial

- + favorise l'entente des collaborateurs
- + booste la motivation
- + permet de décompresser et de sortir du cadre
- + renforce la cohésion d'équipe
- + renforce le sentiment d'appartenance
- + diffuse une image positive et dynamique



♥ Ceux qui ont testé et approuvé! ♥



## • UNE JOURNÉE EN ÉQUIPE À LA FABIC : 09H-18H



Arrivée de l'équipe, et direction la salle de réunion pour travailler la matinée (*boissons incluses*)



C'est l'heure de passer à l'atelier culinaire! L'équipe va réaliser une recette aux côtés d'un Chef Cuisinier



L'équipe passe à table pour déguster les recettes réalisées pendant l'atelier culinaire (*vin en option*)



Poursuivez votre journée dans la salle de réunion



## • UN ATELIER CULINAIRE DE 3 HEURES À LA FABIC



Arrivée de l'équipe (le midi ou en afterwork), puis direction la cuisine



L'équipe va réaliser le menu de votre choix aux côtés d'un Chef Cuisinier



Après la cuisine, place à la dégustation de vos recettes (*possibilité de repartir directement après l'atelier en emportant vos plats si souhaité*)

## • PLUTÔT TOP CHEF OU LE MEILLEUR PÂTISSIER ?



La Fabic vous accueille pour un cours de cuisine ou de pâtisserie de 3 heures pendant lequel vous cuisinerez une délicieuse recette aux côtés d'un Chef. Il vous dévoilera les secrets des techniques de cuisine, pâtisserie, boulangerie ou de chocolaterie dans une ambiance conviviale et chaleureuse, comme à la maison!



Le cadeau idéal pour un fan de cuisine/pâtisserie



99€

Pour les adultes

45€

Pour les enfants

- ♥ Cours collectif de 3 heures
- ♥ Accessibles aux adultes et enfants
- ♥ Pour les débutants et plus expérimentés
- ♥ Repartez avec vos réalisations

En petit comité avec maximum 9 participants et 1 poste de travail par personne



Bonjour, j'ai fait un cours avec le chef Gilles et vraiment très belle expérience, n'étant pas novice en cuisine, j'ai tout de même pu apprendre des choses, astuces, techniques et ça je trouve que c'est merveilleux. Chef très humain à l'écoute, passionné... Je recommande de passer à la Fabic, c'est mieux qu'une séance chez le psy ;)

## • LES ATELIERS PRESTIGE



Le cadeau idéal pour les épicuriens



199€

Par personne

- ♥ Le Grand Chef et MOF Gérard Cabiron vous invite à cuisiner à ses côtés pendant 3 heures, pour confectionner un menu gastronomique complet.
- ♥ En collaboration avec le Château La Salade de St Jean de Cucules
- ♥ Dégustez vos réalisations sur place, accompagnées de 3 vins s'accordant parfaitement aux plats préparés



# • NOS FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES



FORMATION CAP CUISINE



FORMATION CAP PÂTISSIER



FORMATION CAP BOULANGER



FORMATION CAP GLACIER



FORMATION CAP CHOCOLATIER



FORMATION SANS GLUTEN



FORMATION CAKE DESIGN

- ♥ Des formations de 3 à 5 jours, pensées pour les personnes occupées
- ♥ Animées par des Chefs
- ♥ Idéal pour les futures candidats libres de l'épreuve du CAP
- ♥ Idéal pour les passionnés
- ♥ Accessible aux débutants et expérimentés



- + finançable avec votre CPF
- + finançable avec Pôle Emploi

Une très belle expérience de formation boulangerie à la FABIC, nous avons eu deux formateurs qui ont à coeur de transmettre leur passion de la boulangerie. Les locaux ainsi que les équipements sont vraiment au top.



## Nos talentueux Chefs Fabic



François, Chef cuisinier et pâtissier



Gilles, Chef cuisinier, pâtissier, boulanger



Gérard, Chef et Meilleur Ouvrier de France Glace



Matthieu, Boulanger Compagnon du Devoir



Frédéric, Chef cuisinier



## • NOTRE CUISINE MISE A DISPOSITION POUR VOUS



### + Accès à tout le gros matériel :

- Tables inox
- 7 plaques à induction
- frigo
- 2 fours 4 niveaux
- Cellule de refroidissement

### + Accès à tout le petit matériel :

- Casseroles
- Culs de poule
- Ustensiles de cuisine
- Vaisselle



- Consommables, matières premières ne sont pas fournis -

## • NOTRE EXPERTISE AU SERVICE DES PROFESSIONNELLS DU SECTEUR



### Mise à disposition de chefs

Grâce à son réseau, la FABIC peut vous mettre à disposition des chefs expérimentés en cuisine, en pâtisserie ou en boulangerie pour vous accompagner dans la création de nouveaux produits.

Très professionnel et pédagogue, ils vous transmettront leurs recettes à la fin de la mission et pourront former votre personnel en interne pour qu'ils prennent le relais.

### Organisation de pool consommateurs

Quand on crée un nouveau produit, il est très utile de le faire déguster aux potentiels acheteurs pour avoir un retour concret et objectif. Vous pouvez ainsi améliorer la recette pour vous adapter vraiment aux attentes de vos clients. De par son réseau, la FABIC peut mobiliser un grand nombre de consommateurs qui correspondent vraiment à votre cible !



### Étude de marché

Vous souhaitez connaître les attentes et besoins de vos futurs acheteurs sur un nouveau produit ? Vous ne savez pas où distribuer votre nouveau produit ? La FABIC peut vous accompagner dans la réalisation d'une étude de marché pour valider les attentes des potentiels acheteurs (consommateurs, professionnels...), identifier les canaux de distribution les plus adaptés, déterminer les éléments du marketing mix (prix, communication...)...

En fonction de la complexité de l'étude de marché, la FABIC peut faire appel à des cabinets de conseil extérieurs partenaires.



### Mise en relation avec d'autres professionnels

Une fois le nouveau produit créé, il reste encore une phase très importante, celle de sa valorisation et de sa communication !

Grâce à son réseau, la FABIC peut vous mettre en relation avec d'autres professionnels permettant de mettre en valeur votre produit :

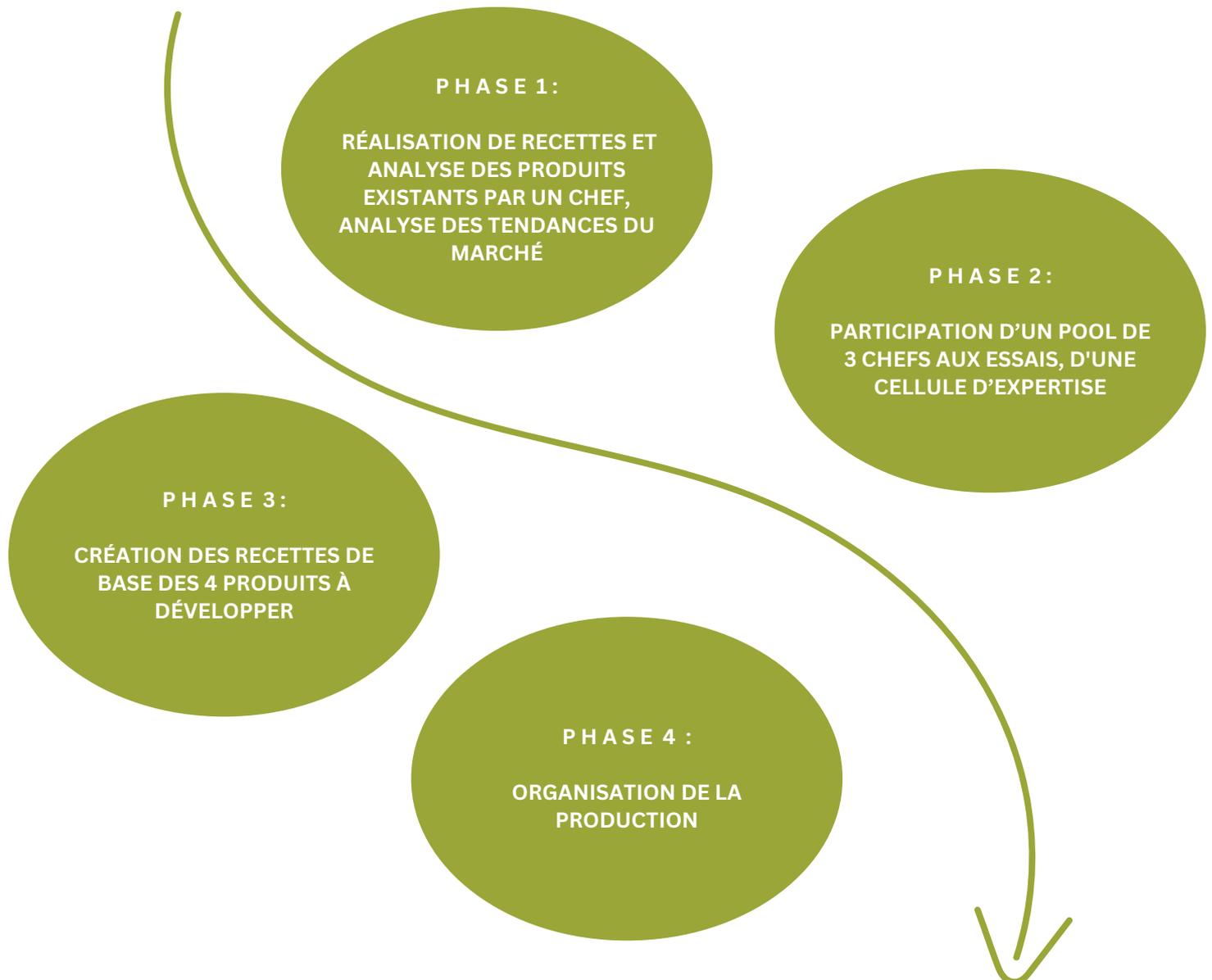
- photographe
- agence de communication
- développeur de site internet
- designer
- graphiste...



## Nos atouts et valeurs

- + **Innovation** : nous sommes spécialisé dans l'accompagnement de projets alimentaires innovants : analyse des tendances, création de recettes, études de marché...
- + **Synthèse** : l'équipe est constituée de consultants expérimentés aux profils variés et rompus à l'accompagnement opérationnel et itératif des projets alimentaires.
- + **Expertise** : Une solide expertise sectorielle. Depuis sa création, la FABIC se positionne exclusivement sur des projets alimentaires . Différentes missions ont été menées : études de filières, accompagnements de PME du territoire, études de marché pour des nouveaux produits, création de nouvelles recettes...
- + **Echange** : Une approche méthodologique fortement participative et opérationnelle , avec une implication des porteurs de projet dans la réalisation de l'étude.

## • NOTRE MÉTHODOLOGIE



# VOS AVIS



Un cours de pâtisserie avec le chef François, c'est au top. Pédagogue, bienveillant, attentionné les cours de ce chef sont très intéressants. Réussite au rendez vous, confection d'un super gâteau digne de grand chef pâtissier. Un vrai régal à partager.



Une très belle expérience de formation boulangerie à la FABIC, nous avons eu deux formateurs qui ont à coeur de transmettre leur passion de la boulangerie. Les locaux ainsi que les équipements sont vraiment au top.



J'ai participé à un atelier Brioche+Babka le Samedi 28 Janvier avec le chef Gilles. J'ai beaucoup apprécié ce moment. Même en ayant un peu de connaissances de base sur la confection des brioches l'atelier a été très intéressant, j'ai appris de nouvelles choses, et le chef a su rendre ce moment très convivial et sympathique. Pour en avoir suivi à d'autres endroits je peux vous assurer que ce n'est pas toujours le cas. Si vous aimez la pâtisserie/cuisine/boulangerie, n'hésitez pas à vous inscrire à l'un des ateliers ou à en offrir à l'un de vos proches qui s'intéresse à ces domaines. Et puis, partir avec ce qu'on a fait soi-même ça fait toujours plaisir! Je me suis régalé avec mes brioches!







ON SE VOIT À LA FABIC ?

**BONJOUR@LAFABIC.FR**

**06 69 34 73 42**

[WWW.LAFABIC.FR](http://WWW.LAFABIC.FR)

