



Food Concept Manager (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Cette formation est une **spécialisation** et requiert une qualification préalable dans le secteur de l'alimentation.

Vous avez déjà un pied dans le secteur de l'Horeca et l'alimentation et vous souhaitez développer votre propre produit ? Alors cette formation de Food Concept Manager est faite pour vous !

La formation de Food Concept Manager consiste à **concevoir de nouveaux concepts alimentaires et culinaires** : du produit en lui-même en fonction des goûts, des recettes, des coûts de production mais aussi d'autres aspects tels que le marketing s'y rapportant, son packaging.

Vous gérez tous les aspects de la mise sur le marché d'un nouveau produit alimentaire. Vous **développez une idée de produit alimentaire**, un concept. Grâce à votre formation dans le secteur, vous réalisez les prototypes de recettes, des préparations et vous perfectionnez votre concept en fonction du marché.

Vous veillez également aux autres aspects liés à votre produit, notamment l'aspect lié à la **commercialisation** et à sa **promotion** : vous examinez les possibilités de consommation, d'emballage, de stockage, vous développez l'image de votre produit ainsi que son emballage.



Alors si vous souhaitez devenir le prochain géant de l'agro-alimentaire ou simplement vous faire une place sur les étals des magasins et des restaurants, rendez-vous dans les Centres IFAPME qui proposent cette formation afin de vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance (<https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance>) : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 250h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.

Débouché(s) métier(s)

Créer son produit, son entreprise

Développer son activité dans un métier de bouche

Employé / Employée dans une entreprise de l'industrie alimentaire

Débouché(s) future(s) formation(s)

Formations à la création d'entreprise

Point(s) fort(s)

Solution pour un projet entrepreneuriale innovant en alimentation

Finalité

Diplôme de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissance en gestion de base

Conditions d'accès

Cette formation est une **spécialisation** et requiert une qualification préalable dans le secteur de l'alimentation.

Condition pour accéder à la formation :

Un diplôme en formation de Chef d'entreprise IFAPME (FCE) en alimentation.

Un diplôme équivalent (mêmes métiers du secteur alimentation).

Si pas de diplôme FCE, CESS (Certificat de l'enseignement secondaire supérieur) ou un examen équivalent organisée par l'IFAPME.

Dossier de motivation et CV (demandés à tous).



Programme

1ère année :

A80/5 Sécurité des aliments et législation alimentaire (20h)

A80/5 Diététique - nutrition (32h)

A80/5 Création et analyse de produits - concepts (56h)

A80/5 Développement commercial (56h)

A80/5 Création d'un projet professionnel (32h)

A80/5 Produits bio, environnement durable, économie circulaire et clean label (24h)

A80/5 Gestion de projets de l'innovation - suivi du TFE (32h)

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusqu'au fin octobre**. En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire **formations** (<https://www.ifapme.be/rentree-janvier>) pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME (<https://www.ifapme.be/centres>) qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" (<https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent>) , une **attestation d'inscription au FOREM** (<https://www.leforem.be/>) pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

