



# COOKING SERVICES

## COMMUNIQUE DE PRESSE

2 mai 2016

### FOOD TRUCK & SNACKING, LA RESTAURATION NOMADE

Pour bien préparer la saison estivale, COOKING SERVICES, centre de formation en Aquitaine, proposent début juin aux professionnels de découvrir tous les secrets du *Food Truck* avec la collaboration exceptionnelle de Bruno OLIVER, chef de renom.

Spécialisé dans les audits H.A.C.C.P, hygiène et sécurité dans tous les domaines de la restauration, **COOKING SERVICES** développe aussi son programme de formation pour les professionnels. Les particuliers ne sont pas en reste grâce aux cours de cuisine Blabla Toque ! Différents thèmes sont abordés tout au long de l'année.

En juin, l'**atelier de formation Food Truck** se déroule sur 5 jours (dont 2 à bord d'un camion) dans une salle équipée à Darwin éco-système. Les participants maîtriseront toutes les étapes de la création d'un restaurant éphémère, de la législation en vigueur, au choix de l'aménagement du camion, en passant par le *business plan* à l'organisation quotidienne, les spécificités et les démarches de ce type d'entreprise (sur réservation, sous réserve des places disponibles).

**Bruno Oliver** initiera les professionnels à ce nouveau mode de restauration grâce à sa riche expérience. Issu d'une longue lignée de chefs talentueux, le Chef suit dignement les traces de ces prédécesseurs. Après un tour de France de cuisinier pâtissier et plusieurs collaborations dans des établissements étoilés, il propose ses conseils en France et à l'étranger afin de développer de nombreux projets alimentaires pour des industriels. De retour en Aquitaine, il ouvre quelques restaurants très appréciés par les amateurs de savoureuses recettes. Quelques médias font appel à son savoir pour partager ses astuces, dévoilés aussi dans ouvrage intitulé « Un trésor de recettes » édité par Gallimard. Dans ce souci de transmission, il s'associe ponctuellement à COOKING SERVICES pour animer des ateliers.

 [www.facebook.com/bruno.oliver.125](http://www.facebook.com/bruno.oliver.125)

#### INFOS PRATIQUES

- **Dates** : 1, 2, 3 juin et 6, 7 juin 2016 (35h)
- **Horaires** : de 9h à 17h (repas non inclus)
- **Lieu** : Darwin éco-système, 87 quai de Queyries – 33100 BORDEAUX
- **Capacité d'accueil** : 12 personnes max
- **Animation** : Bruno OLIVER
- **Formation** enregistrée

*Annexes* : plaquette de présentation et biographie de Bruno Oliver

**CONTACT PRESSE** : Michel LONDEIX – 06 11 78 15 18 – [cookingservicesdarwin@gmail.com](mailto:cookingservicesdarwin@gmail.com)