

CHRISTOPHE
QUANTIN





Création de l'Ecole Régionale de Restauration Collective

Chasseneuil-du-Poitou

Présenté par Christophe Quantin
Meilleur Ouvrier de France Cuisine
Consultant en restauration

Un projet porté par la Région Nouvelle Aquitaine



Sous le parrainage de Regis Marcon

Chef triplement étoilé
Président du Conseil Scientifique et Technique
du Campus Régional de l'Alimentation



Un projet ambitieux et innovant visant à développer la formation initiale et continue dédiée à la filière de la restauration collective. Plus qu'un lieu de formation, un lieu de synergie entre les différents acteurs du métier au service d'une restauration collective résolument tournée vers l'avenir.



Située à deux pas d'ici

Futuroscope

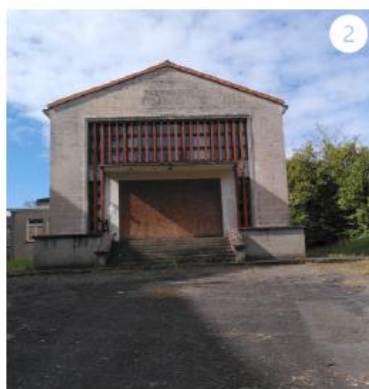
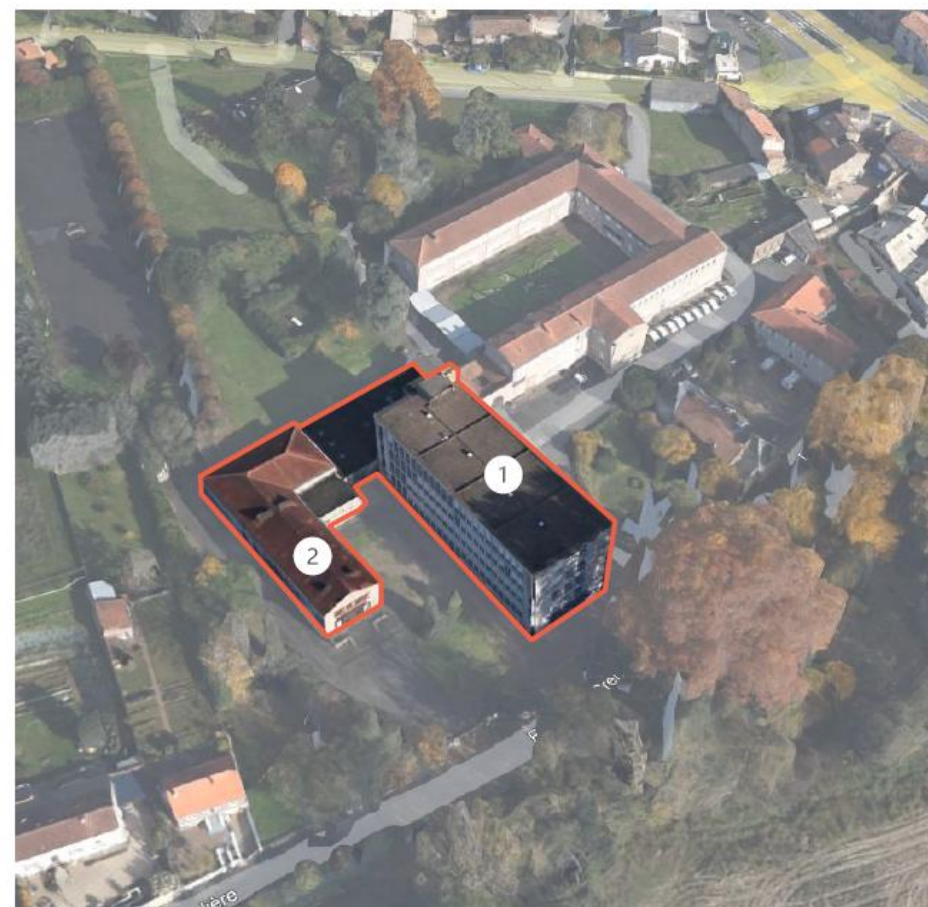


Site de Grand Pont



Réhabilitation d'un ancien lycée agricole

Un bâtiment fléché pour accueillir les fonctions de l'ERRC – sur 4900 m²
Une composition de 3 bâtiments de **typologies et époques différentes**
des niveaux RDJ et RDC avec des **demi-niveaux**
5 niveaux exploitables dans sa partie la plus haute



Un projet global intégrant toutes les ressources utiles

Les 3 piliers du projet:

- Un pôle central dédié à la formation professionnelle et à la formation initiale, intégrant une dimension innovation (R&D).
- La collaboration avec les lycées existants
- Un rôle d'ambassadeur pour la promotion externe



Un projet global intégrant toutes les ressources utiles

Des plateaux techniques:

- Adaptés à l'apprentissage de la collective dans ses divers aspects
- Flexibles pour accueillir tous types de publics en formation
- Un espace dédié à la formation au service en collectivité
- Un espace de consommation - dégustation intégré



Des ateliers hybrides avec :

- des **postes individuels**
- et une **zone de matériels collectifs individuels ou mutualisés** (fours, sauteuses, etc.).

Un projet global intégrant toutes les ressources utiles

Un lieu de ressources et R&D :

- 1 amphithéâtre 120 places
- 1 atelier R&D
- 1 Atelier cuisine/studio de captation vidéo
- Un show-room de test et démonstration de matériels ouvert aux industriels



Des espaces de vie:

- Lieu de vie
- Hébergement sur site
- Espace de convivialité et restauration des stagiaires



Résolument tourné restauration collective :

- Lien direct avec une cuisine centrale sur site



ERCC Grand Pont



Un projet innovant: 1^{er} pôle 100 % dédié à la restauration collective



Un concours lancé en fin d'année 2026



Une programmation en cours

Bureaux d'Etudes

.....On vous attend pour participer à la future consultation