



Le Centre de Formation d'apprentis imaginé par le chef Christian Têtedoie ouvrira ses portes au mois de septembre 2022

France3 Auvergne/Rhône-Alpes était sur place ce lundi dans l'ouest Lyonnais au parc de Lacroix-Laval où va être créé un Centre de Formation pour Apprentis dédié aux métiers de la gastronomie, un projet imaginé par le chef Christian Têtedoie.

Découvrez le programme ambitieux qui formera tout les 3 mois 58 jeunes

Dans l'ouest lyonnais, le parc de Lacroix-Laval, se trouve un château dont les fondations, celles d'un manoir fortifié, datent du XIII^e siècle. Saccagé pendant la révolution française, agrandi puis reconstruit au fil des époques, il a même hébergé dans les années 2000 un musée de la poupée. Il était fermé depuis de nombreuses années. Aujourd'hui, ce château, propriété du Grand Lyon depuis 2015, va accueillir très bientôt un Centre de Formation pour Apprentis, dédié aux métiers de la gastronomie.

C'est le chef étoilé lyonnais Christian Têtedoie qui a l'origine de ce projet ambitieux. L'idée a été lancée officiellement dévoilée fin janvier 2020. Mais depuis, la crise sanitaire et la fermeture des restaurants sont passées par là. De longs mois qui ont mis à mal toute la profession. **L'ouverture du CFA gastronomie est quant à elle prévue pour septembre 2022.** C'est le premier Centre de Formation basé sur la Gastronomie, s'est réjoui Christian Têtedoie

Au menu, une formation gratuite pour les apprentis, dans le cadre d'une formation en alternance. **Tous les trois mois à partir de septembre 2022, ce sont 58 jeunes qui seront formés de manière intensive aux métiers de la gastronomie.** Ils partiront ensuite en stage pendant deux ans et demi dans les plus grandes tables. Les apprentis peuvent intégrer le CFA dès la fin de la classe de troisième. Objectif : le bac professionnel cuisine, ou commercialisation et services en restauration. Mais aussi les CAP boulangerie ou pâtisserie...

Mais quelle est la spécificité de ce centre de formation ? « Dans les CFA classiques, on forme aussi bien pour la restauration collective, que la restauration commerciale, la restauration gastronomique ou traditionnelle. On forme à toutes les sortes de restauration. L'idée ici, c'est de former des jeunes à la restauration gastronomique », explique Corentin Rémond, Directeur du CFA Gastronomie. Connaissance des produits et des producteurs, tours de mains, créativité ... le CFA mise aussi sur la transmission entre jeunes et professionnels. Cette formation répond à un besoin des professionnels qui peinent à trouver du personnel qualifié.

Au CFA de Lacroix-Laval, les jeunes en formation seront plongés dans le fonctionnement d'un restaurant classique, gastronomique et bistrannique durant trois mois. Avec ce centre de formation, le chef étoilé lyonnais espère réconcilier les jeunes et l'apprentissage. « On a trop d'échecs malheureusement aujourd'hui. C'est dommage, je pense qu'il y a plein de vocations qui sont contrariées, avec des jeunes qu'on prépare mal à l'avenir de notre métier, » confiait le chef étoilé en janvier 2020.

Aujourd'hui, le discours n'a pas varié face au décalage qui existe entre la formation et les réalités du métier. « Les jeunes ont de plus en plus tendance à décrocher et pour moi, c'est un vrai sujet d'inquiétude. (...) Les

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

jeunes vont être en vase clos pendant trois mois, ici, pour les préparer à rentrer dans l'entreprise. Mais ensuite, ils vont être deux ans et demi entièrement dans l'entreprise », a expliqué aujourd'hui Christian Têtedoie.

Pour la Métropole de Lyon, qui vient de signer un bail de 30 ans avec le CFA des métiers de la gastronomie, il s'agissait aussi de penser aux 900.000 visiteurs annuels du parc de Lacroix Laval.

Pour accueillir internat et salles de cour, mais aussi cuisines, espace de banquet, salon de thé et restaurants d'application, le château doit subir de profondes transformations. **Les travaux du futur CFA et son internat de 45 lits commencent dès ce mercredi 21 avril 2021.**