

*Donnez du goût à votre avenir*

**VOUS AIMEZ LA MINUTIE ET VOUS ÊTES GOURMAND ?**

**LE CFA DE LA GASTRONOMIE  
RECHERCHE POUR LES BRASSERIES BOCUSE  
DES COLLABORATEURS EN CDD  
POUR LA CUISINE**



**Dans les cuisines d'un restaurant gastronomique...**

La cuisine gastronomique c'est d'abord de la cuisine, dans les règles de l'art. Ce qui la distingue : tout se doit d'être fait rigoureusement comme il faut avec humilité.

En tant que membres de la brigade vous serez formé(e) pour maîtriser tous les fondamentaux sur le bout des doigts (et de la langue). Vous devez être capables de tenir tous les postes et de réaliser toutes les préparations indispensables aux recettes classiques de la cuisine française.

Mais ce n'est pas tout.

Pour faire une grande table, il faut de la curiosité. Les cuisinières et cuisiniers doivent garder leurs 5 sens en éveil. Vous devez manifester votre désir d'apprendre à chaque instant. La transmission des savoir-faire se fait par l'imitation plus que par l'explication.

Déguster n'est d'ailleurs pas que de la gourmandise ! C'est le geste qui vous permet d'affûter votre technique et de maîtriser les saveurs.

Enfin, la gastronomie est affaire d'enthousiasme et de générosité.

Votre discipline et votre talent sont toujours mis au service du plaisir et de l'émerveillement des convives.

## Dans vos missions, vous pouvez être amené(e) à :

### **Préparer et gérer la cuisine**

Préparer et nettoyer le plan de travail en cuisine  
Proposer de l'aide aux autres membres de la cuisine  
Approvisionner la cuisine et gérer les stocks  
Passer commande auprès des fournisseurs  
Trier et jeter les déchets de la cuisine  
Nettoyer des plats et des ustensiles

### **Préparer les produits pour le service**

Préparer les légumes et autres produits végétaux  
Préparer les viandes et les poissons  
Préparer les sauces  
Préparer les pâtes  
Réserver les préparations culinaires  
Vérifier la fraîcheur des produits

### **Préparer les plats de la carte**

Suivre les réclamations de la salle  
Cuire les viandes, les poissons et les légumes  
Assaisonner un plat  
Dresser des assiettes  
Réaliser un fumage ou un flambage

### **Suivre les instructions et les conseils du·de la Chef·fe**

Suivre la présentation des plats par le·la Chef·fe  
Observer la réalisation d'un plat de dégustation  
Écouter et suivre les conseils du·de la Chef·fe  
Adapter son travail selon les instructions du·de la Chef·fe  
Suggérer des adaptations ou de nouvelles idées au·à la Chef·fe

### **Se coordonner avec le service en salle**

Suivre les réclamations de la salle  
Annoncer les envois à la salle  
Vérifier les assiettes avant envoi  
Suivre les demandes spécifiques des client (e) s  
Participer au service en salle  
Répondre aux sollicitations des clients en salle

### **Les capacités requises**

- Manier avec habileté
- Respecter une consigne
- Proposer
- Mémoriser
- Questionner
- Coopérer
- Anticiper
- Reconnaître : des saveurs, des odeurs

## **Les comportements attendus**

- Rigueur et Minutie
- Pragmatisme et Rapidité d'exécution
- Sociabilité et Curiosité

## **A propos des Brasseries Bocuse**

Les Restaurants et Brasseries Bocuse ce sont des équipes de femmes et d'hommes enthousiastes, animé/es par l'envie d'apprendre et de partager leurs savoirs.

Paul Bocuse, c'est 8 restaurants et brasseries autour du restaurant étoilé du Pont de Collonges. C'est plus de 2000 appétits comblés chaque jour, et c'est aussi plus de 250 collaborateurs épanouis qui partagent les valeurs de générosité, de bienveillance et de transmission. Plus que des restaurants, les Restaurants et Brasseries de Lyon® Bocuse offrent un lieu de partage en équipe, d'apprentissages, d'expériences et de rêves avec les MOFS qui font partis de l'ADN Bocuse depuis de nombreuses années. Vous avez envie de façonner votre propre destin en évoluant auprès de managers et de chefs expérimentés ? Les Restaurants et Brasseries de Lyon® Bocuse sont toujours en recherche de passionnés et des génies de demain qui sauront incarner les valeurs de La Maison Bocuse à chacun de leur poste.

## **A propos du CFA de la Gastronomie**

Le Centre de Formation des Apprentis de la Gastronomie est un centre de formation dédié à la Gastronomie qui propose des formations en apprentissage sur 5 métiers de la restauration : cuisine, commercialisation et services, boulangerie, pâtisserie, sommellerie. Les formations, CAP, Bac PRO, mentions complémentaires sont ouvertes à tous les jeunes dès l'âge de 15 ans et aux personnes en reconversion.

Le CFA de la Gastronomie, présidé par le chef étoilé Christian Têtedoie, offre un apprentissage innovant, différenciant et passionnant. Il a la particularité d'être l'unique CFA en France à combiner gratuité de l'apprentissage et positionnement gastronomique.

Le Centre de Formation des Apprentis de la Gastronomie situé aux portes de Lyon, sur la commune de Marcy l'Etoile, au sein du Château de Lacroix-Laval est ouvert au grand public avec 5 restaurants d'application : un restaurant gastronomique, un bistronomique, un salon de thé, un café et des salons de réception.

Le CFA de la Gastronomie a 3 objectifs :

- répondre au souhait d'orientation et d'insertion professionnelle de personnes passionnées par la restauration gastronomique en leur offrant une formation gratuite;
- assurer la transmission de la gastronomie française, patrimoine immatériel de de l'humanité ;
- promouvoir un modèle durable par l'utilisation raisonnée de la nature et de nos ressources.

[www.cfa-gastronomie.com](http://www.cfa-gastronomie.com)

## **Votre accès à l'emploi**

Cette offre d'emploi vous permet non seulement de signer un contrat de travail mais aussi de décrocher un diplôme qualifiant.

Il s'agit d'un CAP 1 an « Cuisine » en contrat d'apprentissage. Vous êtes donc en contrat de travail rémunéré avec Les Brasseries Bocuse.

La formation est assurée par le CFA de la Gastronomie. Elle est 100% prise en charge et donc gratuite pour vous.

Nous nous engageons à promouvoir l'inclusion et la diversité en créant un environnement de travail où tous les apprenti·e·s sont traité·e·s avec dignité et respect et où les différences individuelles sont valorisées.

Nous nous opposons à toutes les formes de discrimination et ne tolérerons aucune discrimination fondée sur l'âge, la nationalité, l'origine ethnique, le sexe, l'orientation sexuelle, l'identité ou l'expression de genre, la religion, l'état matrimonial ou le handicap.

## **Votre rythme de formation**

A votre arrivée, vous aurez 1 mois de formation pratique au CFA de la Gastronomie puis vous intégrerez à plein temps Les Brasseries Bocuse. Une fois en entreprise, vous aurez une journée dédiée à votre formation en distanciel pour les cours théoriques. Durant cette année de formation, vous aurez deux semaines de retour au CFA de la Gastronomie pour vous perfectionner et préparer vos examens.

Ce rythme d'apprentissage innovant est un réel avantage par rapport au rythme classique des formations en apprentissage qui contraignent à 3 semaines en entreprise et 1 semaine au CFA. En effet, le rythme que nous vous proposons vous permet de limiter vos frais de transport et de logement lorsque vous habitez loin.

**Nous vous proposons de signer de contrat de travail en apprentissage dès maintenant.**

## **Pour postuler**

Adressez votre candidature à [yannis.benmicia@cfa-gastronomie.com](mailto:yannis.benmicia@cfa-gastronomie.com) en joignant votre CV et en démontrant votre motivation. Merci de bien préciser dans l'objet du mail la référence suivante : Candidature Cuisine 2022/ Brasseries Bocuse

Si votre candidature est retenue, vous serez reçu(e) pour un entretien de motivation. Nous répondons à toutes les candidatures.