

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA GASTRONOMIE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
CUISINE ▪ SERVICE

Donnez du goût à votre avenir

VOUS AIMEZ METTRE LA MAIN A LA PÂTE ET VOUS ÊTES GOURMAND ?

**LE CFA DE LA GASTRONOMIE RECHERCHE
POUR LA BOULANGERIE "LE PAIN ET JO"
DES COLLABORATEURS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE (CDD ou CDI)**



Vous serez formé(e) pour maîtriser tous les fondamentaux sur le bout des doigts. Vous devez être capable de réaliser toutes les préparations indispensables aux recettes proposées par le Maître Boulanger.

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

Préparer les produits pour l'ouverture de la boulangerie, préparer les différentes recettes, suivre les instructions et les conseils du boulanger, se coordonner avec les vendeurs/vendeuses pour assurer une expérience de qualité aux clients ...

A propos de la boulangerie Le Pain et Jo

Créé en 2021, Le Pain et Jo est une boulangerie-café située sur la commune de Morancé, aux portes du Beaujolais, à 20 minutes de Lyon. Frédéric et Ioulia, les patrons, ont à cœur d'allier méthodes artisanales et traditionnelles, tout en étant engagés dans une démarche écologique et locale.

Le Pain et Jo sélectionne des farines Françaises, issues de l'agriculture biologique.

Tous les pains sont réalisés à base de levain naturel, pétris lentement et façonnés à la main. Le Pain et Jo propose une douzaine de pains avec différents types de farines : farine de blé semi complète écrasée sur la meule de pierre, farine T65 classique, farine complète, des blés anciens comme le petit épeautre, et le Khorasan, seigle, des farines sans gluten avec la pain riz sarrasin et riz châtaigne, des pains aux graines, aux noix, aux fruits secs, des pains longue fermentation aux arômes de campagne. Coté gourmandises, le Pain et Jo propose aussi une large gamme 100% fait maison, bio et issue de produits locaux. L'équipe du Pain et Jo s'est agrandie et compte aujourd'hui 6 collaborateurs tous en CDI.

Le Pain et Jo - 3 place de l'église 69480 Morancé

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 l'humanité ;

-promouvoir un modèle durable par l'utilisation raisonnée de la nature et de nos ressources.

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 « Services et Commercialisation » en contrat d'apprentissage. Vous êtes donc en contrat de travail rémunéré avec Le Pain et Jo.

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(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 Le Pain et Jo. 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 contraint 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 votre contrat de travail en apprentissage dès maintenant.

Pour postuler

Adressez votre candidature à 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 Boulangerie 2022/ Pain et Jo.

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