

Donnez du goût à votre avenir

VOUS AIMEZ LA MINUTIE ET VOUS ÊTES GOURMAND ?

LE CFA DE LA GASTRONOMIE
RECHERCHE POUR LA FERME DU POULET
DES COLLABORATEURS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE (CDD ou CDI)
POUR LA CUISINE

Hostellerie
La Ferme du Poulet



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 de La Ferme du Poulet

Situé au cœur du Beaujolais, à 30 km de Lyon, dans un magnifique cadre préservé, La ferme du Poulet est un hôtel restaurant de Charme de haut standing (3 étoiles).
Placé dans un ancien monastère du 15ème siècle, caractéristique du Beaujolais avec ses pierres dorées, le lieu est composé de deux terrasses ombragées, d'un restaurant gastronomique, d'un bar lounge, d'un appart'hôtel et de 9 chambres élégantes.

La cuisine est concoctée par le Chef Olivier Degand, Maître Restaurateur et Maître Cuisinier de France. Il a fait une grande partie de sa carrière dans des établissements étoilés en passant notamment par les cuisines de l'Élysée. Sans compter qu'il a décroché le titre de Champion du Monde de Pâté-Croûte décerné par les "Toques blanches Lyonnaises".

Le respect du produit, le goût du partage, le plaisir de faire plaisir se retrouvent dans les belles assiettes du Chef.

180, rue Georges Mangin - 69400 Villefranche-sur-Saône

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'Étoile, 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

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'une formation (CAP ou Bac Pro) « Cuisine » en contrat d'apprentissage. Vous êtes donc en contrat de travail rémunéré avec La Ferme du Poulet.

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 à 3 mois de formation pratique au CFA de la Gastronomie puis vous intégrerez à plein temps La Ferme du Poulet. 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 Cuisine 2022/ La Ferme du Poulet

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