



VOUS AIMEZ BOUGER ET DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS ?

LE CFA DE LA GASTRONOMIE RECHERCHE POUR
“LES MAISONS ET HÔTELS SIBUET”
DES COLLABORATEURS EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE (CDD ou CDI)
POUR LE SERVICE

L'offre des Maisons et hôtels Sibuet :

SIBUET C'est en fait une histoire de famille. C'est l'hôtellerie haut de gamme 5 étoiles, qui résonne comme un véritable Art de vivre.

Le Groupe Sibuet vous propose de faire votre apprentissage, en cuisine dans plusieurs de leurs établissements!

Vous pouvez alors faire **une saison été dans leur superbe établissement à St Tropez** et **une saison hiver dans leurs hôtels basés à Megève!**

Durant la saison d'été, Sibuet vous accueille à St Tropez au sein de leur superbe Villa Marie. Là c'est une douce ambiance de riviera qui vous attend.

Durant la saison d'hiver, vous aurez le choix entre 3 établissements situés à Megève!

L'hôtel Les Fermes de Marie, authentique hameau de fermes d'alpage au cadre élégant et raffiné. Dans cet hôtel, vous retrouverez pas moins de 3 restaurants pour vous former :

- La Table du Chef qui sonne comme une balade gastronomique
- L'Alpage des Fermes de Marie, superbe table d'hôtes,
- ou encore Le Restaurant Traditionnel - 2 toques au Gault & Millau.

Le second établissement de Megève, est l'hôtel Mont-Blanc, 4 étoiles, à la décoration vintage terriblement chic! Une adresse mythique qui demeure l'une des plus attrayantes de la station la plus chic des Alpes françaises.

Le Troisième établissement est Le Lodge Park, véritable havre de paix et repère chic du centre de Megève. Ce lieu évoque à merveille un refuge nordique chic. Et le soir, c'est une ambiance branchée pour découvrir leur carte de cocktail et concert live qui invite au voyage !

Le groupe Sibuet s'occupe de tout, puisque vous serez hébergé au sein de leur structure.

Attention, pour rejoindre St tropez cet été, puis Megeve cet hiver, démarrage de la formation début avril en immersion au CFA et départ pour le sud, début mai !

Le service dans un restaurant gastronomique

Haut de gamme. Irréprochable.

En tant que serveuses et serveurs d'un établissement gastronomique, c'est vous qui faites d'un repas un moment inoubliable. C'est vous qui occupé(e) **l'espace et le temps** entre les différents plats et entre les dégustations. Vous avez **un travail subtil d'animation et de rythme**.

Il s'agit d'anticiper les besoins de chaque table, de maîtriser votre carte, vos produits et de bien connaître votre établissement.

Cela exige **beaucoup d'énergie**.

Toute **la pression qui entoure le service** - de la cuisine à l'assiette - doit être totalement invisible pour la clientèle. Vous exercez un métier de grande responsabilité car vous êtes garant de l'expérience client.

C'est sans doute **l'un des métiers les plus exigeants et complets** en restauration.

Mais surtout la gastronomie est **une affaire de passion**, en cuisine comme en salle.

C'est un univers où tout le monde est **curieux et gourmand !**

Vous ne pouvez bien faire ce métier qu'**en aimant sincèrement la grande cuisine** et les produits qui la font. Vous êtes le prolongement de **l'enthousiasme** et de **la générosité** de la cuisine, pour susciter l'émerveillement des convives.

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

Réaliser la mise en place pour le service

- Organiser la salle de restaurant
- Assurer le dressage des tables
- Contrôler la mise en place avant le début du service
- Vous informer des plats et produits du jour auprès de la cuisine

Servir la clientèle du restaurant

- Participer au briefing du service
- Valoriser les produits proposés à la carte et les créations culinaires
- Prendre les commandes à table
- Préparer les cocktails
- Servir les plats et les boissons à table
- Épauler vos collègues durant le service
- Préparer l'addition en fin de repas et encaisser

Personnaliser l'expérience client

- Préparer votre tenue pour le service
- Accueillir et placer les clients à table
- Recueillir les attentes spécifiques pour le repas
- Participer à l'animation des tables
- Partager des anecdotes sur le restaurant et la carte
- Remercier et vous assurer de l'expérience vécue par le client

Participer à la gestion et l'entretien du restaurant

- Gérer les stocks de boissons, de linge et de consommables
- Réceptionner les livraisons du restaurant

Travailler en coopération avec l'équipe de cuisine

- Connaître les créations culinaires pour les valoriser
- Participer aux dégustations des nouveaux plats
- Servir les plats selon les techniques appropriées : découpe, flambage, ingrédients à verser, ...
- Remonter les retours des client(e)s du restaurant
- Suggérer des éléments de présentation ou d'animation

Les capacités requises

- Coopérer
- Communiquer / Questionner
- Mettre en valeur
- Organiser
- Vous adapter aux situations
- Regarder avec attention
- Coordonner vos gestes
- Reconnaître : des saveurs, des odeurs

Les comportements attendus

- Pragmatisme et Sens du service
- Constance et Maîtrise de soi
- Sociabilité et Curiosité

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'une formation (CAP ou Bac Pro) « Services et Commercialisation » en contrat d'apprentissage. Vous êtes donc en contrat de travail rémunéré avec l'entreprise.

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 l'entreprise. Une fois en entreprise, vous aurez une journée dédiée à votre formation en distanciel ou présentiel 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 2023/ Maisons et hôtels Sibuet

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