



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 LA CUISINE

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 !

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 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) « Cuisine » 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 apprentis(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 et 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.