

VOUS AIMEZ LES RELATIONS HUMAINES ET VOUS ÊTES GOURMAND ?

LE CFA DE LA GASTRONOMIE
Recherche pour l'Éclat de Pierre - Saint Didier au Mont d'or

POUR LES MÉTIERS DE LA SALLE

**L'ÉCLAT
DE PIERRE**
BRASSERIE - COMPTOIR - CAFÉ



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 de l'Éclat de Pierre
Présentation de l'entreprise

Ce nouveau restaurant est une adresse cachée dans les halles de St Didier au Mont d'Or, à 10 minutes de Lyon.

Dans ce lieu, les lignes sont épurées, simples, élégantes, efficaces, que ce soit dans la salle de restaurant ou dans la cuisine ouverte. Sol en béton, tables grises et comptoir en bois lui confère une ambiance de brasserie moderne et chaleureuse. Trois terrasses complètent le lieu : une de 50 couverts et deux de 14 couverts. Les propriétaires Sébastien et Grisha se sont tous deux formés à l'Institut Paul Bocuse et ont évolué au sein du Groupe Bocuse et chez Alain Ducasse à New York. Ils ont envie de transmettre leur expérience à des apprentis motivés et enthousiastes pour les métiers du service.

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 bistrannique, 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 la forêt noire**

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'Éclat de Pierre**. 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 Service 2022/ l'Éclat de Pierre**

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