

CFA
DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Donnez du goût à votre avenir

BOUILLET
LYON-TOKYO

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

**LE CFA DE LA GASTRONOMIE RECHERCHE
POUR BOUILLET
DES PÂTISSIÈR(E)S EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE (CDD ou CDI)**



Dans les laboratoires de Bouillet :

Cette pâtisserie qui ouvre ses portes en 1977 dans le quartier de la Croix rousse à Lyon fait conjuguer gourmandise avec Qualité et traduction. Et c'est au cœur de cet univers du sucré que le jeune Sébastien Bouillet grandit.

Fasciné par l'énergie des cuisines, il aurait pu être cuisinier, mais ce sera pour lui, la pâtisserie.

Sébastien Bouillet commence alors son parcours par l'apprentissage et se forme auprès des Meilleurs Ouvriers de France. Il apprend lors l'architecture entre le Bon et le Beau, la persévérance et la rigueur, tout cela au service de l'excellence!

La maison Bouillet c'est aujourd'hui 9 pâtisseries.

Afin de valoriser le savoir-faire artisanal, certains gâteaux sont finalisés en boutique : Les choux sont alors garnis devant les clients, les millefeuilles montés en direct, et certaines pièces pochées minute...

...Fort d'une grande maîtrise de la matière, Sébastien Bouillet, passionné de cacao, va explorer le chocolat dans tous ses états dans son univers créé il y a une dizaine d'années la Chokolaterie avec un K! Si vous avez l'amour du chocolat et du sucré, cette maison vous attend pour effectuer votre apprentissage en pâtisserie !



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

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production
- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

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 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 pâtisserie Bouillet**

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 trait(é)s avec dignité et respect et où les différences individuelles sont valorisées.

Nous nous opposons à toutes les formes de discrimination et ne tolérons 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 le **la pâtisserie Bouillet** 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 2023/ pâtisserie Bouillet

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