



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

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



Au coeur de Monsieur P :

Le Chef Florent Poulard propose une cuisine authentique et innovante, dans le respect et la tradition de la gastronomie française. Les Légumes prennent une place dominante et sont rigoureusement sélectionnés chez des producteurs locaux. Les viandes et poissons sont régulièrement préparés en pièces entières et peuvent-être proposés à l'ensemble des convives de la table.

Après un parcours de 7 ans dans quelques-unes des plus belles tables étoilées (Alain CHAPEL, Guy SAVOY, Alain PASSARD, Daniel BOULUD), le chef Florent POULARD s'associe avec JF TETEDOIE et Lemmy BROU (Café Terroir & La Cave Café Terroir) pour ouvrir son premier restaurant à Lyon, en novembre 2017, dans la célèbre rue Royale.



En Février 2020 il déménage son restaurant au numéro 8 de la place des Célestins dans le 2ème arrondissement de Lyon, une adresse emblématique autrefois occupée par le Chef Christian Bourillot, 2* au guide Michelin.

Le Chef vous propose une cuisine gastronomique française, à la fois authentique et innovante permettant la mise en valeur et le respect des produits.

Son ambition ? Vous transporter dans l'univers de Monsieur P, sa gastronomie, son goût des produits, des voyages, tout cela dans un cadre convivial et chaleureux.

Son travail ? Rechercher de bons produits, les imaginer dans vos assiettes, les cuisiner avec respect et générosité.

Son engagement ? Garantir une cuisine et un service gastronomique.

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 bistronomie, 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 **Monsieur P**

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 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 **Monsieur P**. 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/ Monsieur P

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