

CFA+

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

www.cfa-gastronomie.com



#FORMATON#APPRENTISSAGE#GASTRONOMIE#EXCELLENCE

Vidéo immersive 360°

Entrez au coeur du CFA de la Gastronomie

1min30

pour découvrir les lieux



Un lieu de formation unique en France :
Cuisine, Service, Pâtisserie et Boulangerie

Le mot du Président




Guide MICHELIN



J'ai souhaité créer cette école guidé par l'idée que chacun doit pouvoir accéder à l'excellence quel que soit son parcours.

En choisissant de venir dans nos lieux d'application, vous faites bien plus que de savourer une cuisine délicieuse. Vous participez également à la formation et à la réussite des apprentis dans leur parcours professionnel.

Ils ont hâte de vous accueillir et de vous faire découvrir leur travail avec des produits frais et de qualité.

Je suis convaincu que vous apprécierez l'expérience qu'ils ont à vous offrir.

Merci de leur accorder votre confiance et de soutenir notre engagement en faveur de l'excellence culinaire.

Au travers cette brochure découvrez notre établissement, nos formations et laissez-nous vous transmettre notre passion pour les métiers de la gastronomie

Christian Tétédoie

Président du CFA de la Gastronomie

"Les petits vices font
les grands plaisirs."

– Maurice Toesca



NOS LIEUX D'APPLICATION

LE POTAGER *Restaurant bistronomique*

AVENIR *Restaurant gastronomique*

LA ROSERAIE *Salon de thé*

ARÔMES *Bar*

SALONS LACROIX-LAVAL *Espaces événementiels*



CFA

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE RHONE-ALPES

Donnez du goût à votre soirée

LE POTAGER

Restaurant bistronomique

Notre cuisine, moderne et conviviale, met à l'honneur le végétal. Nos formateurs et leurs apprentis vous proposent des recettes créatives qui respectent et subliment le produit, servies dans la bonne humeur et le partage. Nous nous appuyons sur un approvisionnement de proximité et en circuit court. Transmission et bienveillance sont les maîtres mots dans notre restaurant bistronomique "Le Potager".





+AVENIR

Restaurant gastronomique

L'expérience gastronomique de notre restaurant "Avenir" souhaite aller au-delà des contours de l'assiette, avec un service attentionné où élégance, discrétion et modernisme sont au cœur de nos actions.

Nous accompagnons nos apprentis au dépassement de soi à travers la recherche de l'excellence, la précision du geste et l'expérimentation. Nous privilégions des pratiques responsables et travaillons étroitement avec nos fournisseurs afin de promouvoir une gastronomie durable.





CFA+

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Dinner de la nuit

LA ROSERAIE

Salon de thé



Notre salon de thé « La Roseraie » est un petit cocon dans l'ancien bureau du Comte de Ferdinand Antoine Lacroix de Laval où les apprentis du CFA vous chouchouteront avec gourmandises et pâtisseries fines ainsi qu'un large éventail de boissons chaudes pour petits et grands.

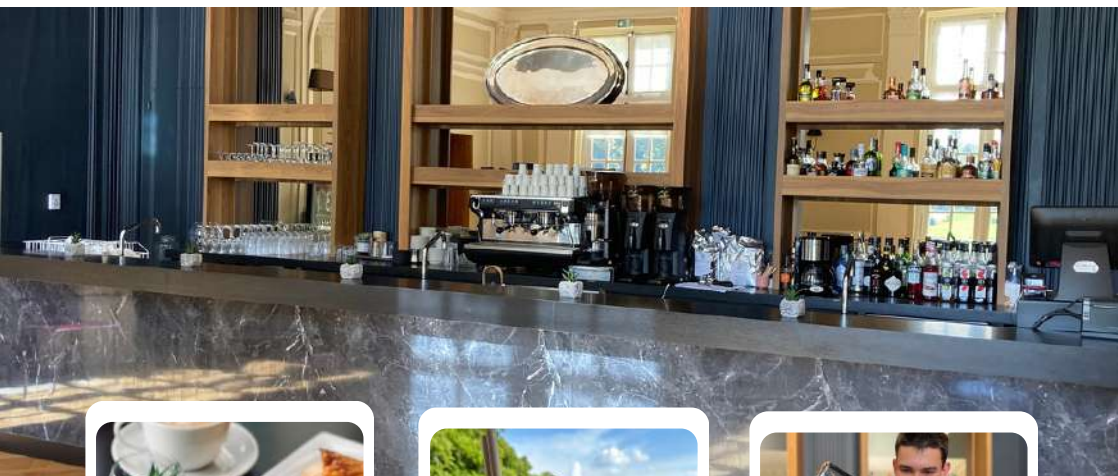
OUVERT
DU MERCREDI AU SAMEDI DE 9H À 00H
LE DIMANCHE DE 10H À 17H

#DETENTE#VUE#ROSE#GOURMANDISE



ARÔMES Bar

Notre bar « Arômes » est un espace contemporain où vous pourrez apprécier une carte de cocktails alliant grands classiques et créations originales, mais pas que ! Vous pourrez aussi éveiller vos sens autour de cafés de spécialités de la Maison « Voisin ». Notre bar jouit d'une terrasse exposée sud, offrant une vue unique sur les jardins à la française du château.



OUVERT DU MERCREDI AU SAMEDI DE 9 H À 00 H
LE DIMANCHE DE 10 H À 17 H



SALONS LACROIX-LAVAL

Nos espaces événementiels



UN LIEU POUR VOS ÉVÉNEMENTS ENTREPRISE

Au sein de nos 250m² de salons, nous accueillons tous types d'événements d'entreprise : séminaires, dîners galas, conférences, etc.

Nos salons sont équipés de matériel sono et vidéo dernière génération avec la possibilité de faire du live multi-sites.

Nous assurons les prestations déjeuner, dîner et pauses gourmandes, selon différentes formules à votre disposition.

En complément des salons, vous pouvez privatiser le bar et le salon de thé ainsi que le perron et la cour intérieure.



UN LIEU POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Nous vous accueillons dans un cadre unique pour réaliser votre événement : gala, anniversaire, mariage, baptême, etc.



Scannez ce QR code pour faire
une demande pour un événement



"Le mariage est une
vie dans la vie."

– Honoré de Balzac

Pour votre mariage



Nos équipes
seront heureuses
de vous
accompagner
selon vos désirs
pour le plus beau
jour de votre vie.

Demande de rdv
commercial@cfa-gastronomie.com ou au 04 78 57 72 59



"Un jour la
gourmandise
me tuera."

– Proverbe français



NOS FORMATIONS EN
APPRENTISSAGE CAP 1 AN

Cuisine

Pâtisserie

Boulangerie

Commercialisation et service en hcr



*Mention complémentaire
cuisinier dessert de restaurant*

Pour candidater à nos formations

CAP EN 1 AN CUISINE, SERVICE ET COMMERCIALISATION EN HCR
PÂTISSERIE, BOULANGERIE

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINER DESSERT DE RESTAURANT

Scannez ce QR code



Pour découvrir le détail de chaque formation, scannez le QR code





NOTRE CENTRE DE FORMATION

Notre Centre de Formation d'Apprentis de la Gastronomie propose des formations CAP 1 an en apprentissage sur 4 métiers de la restauration : cuisine, pâtisserie, boulangerie, service et commercialisation en HCR ainsi qu'une mention complémentaire cuisinier dessert de restaurant.

Notre centre de formation, présidé par le Chef étoilé Christian Têtedoie, est unique en France :

1. il est le seul à combiner **gratuité de l'apprentissage et positionnement gastronomique** dans un environnement de travail **à taille humaine** où la transmission du geste est privilégiée.
2. il est le CFA qui offre **la plus grande richesse de lieux d'application** pour les apprentis au sein d'un seul et même lieu de plus de 4000m², avec un restaurant bistrannique, un restaurant gastronomique, un bar, un salon de thé et des salons événementiels. Tous ces lieux ouverts au grand public permettent aux apprentis d'évoluer au quotidien en situation réelle avec l'objectif de satisfaire de vrais clients.
3. il place **la gastronomie durable** au coeur de son fonctionnement : travail de produits locaux et de saison, économie circulaire des déchets, préservation des ressources naturelles, etc.
4. il est doté d'**équipements professionnels neufs de haute qualité**
5. il dispose d'un **réseau de partenaires renommés** et de 120 offres d'emploi en continu
6. il accueille de **nombreux concours gastronomiques et événements prestigieux** : Meilleur Apprenti de France en Cuisine, Concours de la Cuisine Durable, Worldskills, World Burger Contest, Championnat de France la quenelle, Mondial de la Praline, Concours des écaillers, Dîner de gala de chefs étoilés, etc.

"Il faut vouloir!"

– Devise de la Famille
de Lacroix-Laval



POUR RÉSERVER



RESTAURANT BISTRONOMIQUE

“LE POTAGER”

Ouvert tous les midis du lundi au vendredi

Réservez :

- en scannant le QR code
- sur cfa-gastronomie.com
- au 04 78 57 72 59



RESTAURANT GASTRONOMIQUE

“AVENIR”

Ouvert du mercredi soir au dimanche midi

Réservez :

- en scannant le QR code
- sur cfa-gastronomie.com
- au 04 78 57 72 59



BAR “ARÔMES”

SALON DE THÉ “LA ROSERAIE”

Ouvert du mercredi au samedi 9h-00h

Le dimanche 10h-17h



SALONS LACROIX-LAVAL

Sollicitez notre équipe pour un événement :

- en scannant le QR code
- sur cfa-gastronomie.com
- au 04 78 57 72 59



CFA+

DE LA GASTRONOMIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Donnez du goût à votre avenir

Pour vivre des expériences uniques et partagez des émotions rejoignez nos formations et réservez dans nos restaurants

Renseignez-vous sur nos formations

04 78 57 72 58 ou sur cfa-gastronomie.com

Réservez dans nos restaurants

04 78 57 72 59 ou sur cfa-gastronomie.com



Château de Lacroix-Laval
Parking du Potager
1171, av.de Lacroix-Laval
69280 Marcy-l'Etoile

1min30

pour découvrir les lieux



SUIVEZ L'ACTUALITÉ DE NOS FORMATIONS ET RESTAURANTS SUR

