



## OFFRE : Alternance en cuisine

### Une opportunité en entreprise associée à une formation de qualité

#### En collaboration avec la SEPR et la Fondation Paul Bocuse

Devenez un commis de cuisine hors pair : Maîtrisez les fondamentaux pour réussir !

Plongez dans l'univers palpitant de la cuisine de Paul Bocuse avec notre programme de formation de commis cuisine alternant théorie en formation et pratique en entreprise !

N'oubliez pas, chaque grand chef a commencé au poste de commis de cuisine, et votre aventure commence maintenant : alors enfiler votre toque, affûtez vos couteaux et rejoignez-nous !

#### Imaginez...

- Vous entrez dans une cuisine professionnelle truffée de créativité et d'effervescence.
- Vous enfiler votre toque et votre tablier, prêt à relever de nouveaux défis culinaires.
- Guidé par des chefs expérimentés, vous découvrez les secrets de la préparation des entrées, plats et desserts savoureux.
- Vous maîtrisez les techniques de base, les cuissons et les dressages qui font la renommée de la gastronomie française.
- Vous contribuez au succès de l'équipe et participez à la création d'expériences gourmandes inoubliables pour les convives

#### Ce programme de formation est fait pour vous si :

- Vous êtes passionné(e) de cuisine et aspirez à acquérir des compétences solides dans ce domaine.
- Vous êtes motivé(e) et prêt(e) à apprendre par la pratique et à relever des défis.
- Vous cultivez l'esprit d'équipe et souhaitez évoluer dans un environnement dynamique et convivial.

Ce programme de formation complet et professionnalisant vous permettra d'acquérir les compétences nécessaires pour devenir un commis de cuisine performant. Vous découvrirez les techniques de base de la cuisine, de la pâtisserie et les règles d'hygiène en restauration commerciale. Vous apprendrez également à réceptionner, stocker et inventorier les produits, à préparer, dresser et envoyer des entrées, plats et desserts chauds et froids, et à nettoyer et désinfecter les espaces de travail.

#### Au cours de ce parcours, vous allez :

- **Découvrir les fondamentaux de la cuisine, de la pâtisserie et des règles d'hygiène** en restauration commerciale.
- **Apprendre à réceptionner, stocker et inventorier les produits** en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Maîtriser les techniques de préparation des légumes, œufs, viandes, poissons, sauces et desserts.**
- **Parfaire vos compétences en matière de nettoyage et de désinfection** des espaces de travail et du matériel.
- **Acquérir des savoirs faire essentiels en matière de dressage et d'envoi des plats.**
- **Compléter votre dossier professionnel** en lien avec le référentiel de compétences du titre professionnel.



- **Bénéficier d'un accompagnement personnalisé** pour approfondir vos acquis et vous préparer à l'évaluation.
- **Développer votre créativité, votre rigueur et capacité à travailler sous pression**, des qualités essentielles dans l'univers culinaire en restaurant

**Le programme de formation est riche en :**

- **400 heures de formation** dont les 2/3 de pratique culinaire.
- **Un accompagnement personnalisé** pour approfondir vos acquis et vous préparer à l'évaluation.
- **Un environnement d'apprentissage professionnel** et stimulant au sein des Restaurants et Brasseries de Paul Bocuse

**A la fin de cette formation, vous serez capable de :**

- Accomplir les principales tâches d'un commis de cuisine en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Préparer une variété d'entrées, plats et desserts chauds et froids.
- Dresser les plats de manière esthétique et appétissante.
- Collaborer en équipe et contribuer à la réussite des services.
- Respecter les consignes et les procédures de sécurité.

**Ce programme de formation est votre tremplin vers une carrière réussie dans l'univers de la cuisine.**

**Type de contrat :** Contrat d'apprentissage

**Volume horaire :** 39 heures

**Rémunération :** Selon le barème légal

**Lieu de la formation :**

FONDATION PAUL BOCUSE : Lyon 9<sup>ème</sup>

SEPR : Lyon 3<sup>ème</sup>

Restaurants & Brasseries Bocuse : Lyon, Caluire, Décines, Villefontaine, Annecy...

**Date de début de formation :** janvier 2025, 12 semaines de formation jusqu'à fin octobre 2025

**Date possible de début de l'apprentissage en entreprise :** novembre 2024

Ne manquez pas cette opportunité unique de transformer votre passion en une carrière professionnelle. Rejoignez notre programme de formation et devenez un acteur clé dans l'univers de la gastronomie. Postulez dès maintenant pour une aventure culinaire, où chaque jour sera synonyme d'apprentissage et de découvertes gastronomiques. Ensemble, construisons votre avenir professionnel dans un cadre d'exception, entouré(e) de chefs de cuisine passionnés et reconnus.

**Procédure de Recrutement pour le Titre Professionnel de Commis de Cuisine**

**RNCP38722 - TP - Commis de cuisine**

Pour postuler, envoyez votre CV : [rh@bocuse.fr](mailto:rh@bocuse.fr) ou appelez au 04 37 46 47 89.

Vous pourrez également nous retrouver les 13 et 14 septembre 2024 lors de la journée portes ouvertes d'entreprise à la Brasserie de l'Ouest et également au village des recruteurs, place Bellecour.

Nous avons hâte de vous accueillir dans notre formation et de vous voir évoluer au poste de commis de cuisine accompli. À très bientôt dans nos cuisines !