



Toute l'année

Rejoignez le programme de formation en alternance de la Fondation Paul Bocuse pour devenir un commis de cuisine accompli, alliant théorie et pratique dans l'univers gastronomique de Paul Bocuse.

### // Types de contrat :

Au programme, un contrat d'apprentissage pour le **Titre Professionnel de Commis de Cuisine**, dont :

- 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
- Un volume horaire de 39 heures avec rémunération

**Début de la formation** : janvier 2025

**Début de l'apprentissage** : novembre 2024

**Lieu** : Fondation Paul Bocuse (Lyon 9) / SEPR (Lyon 3) / Restaurants & Brasseries Bocuse (Lyon, Caluire, Décines, Villefontaine, Annecy...)

### // Objectifs

- Développer une autonomie et une rigueur professionnelle
- Travail en équipe et communication professionnelle
- Respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Gestion du stress et adaptation à un environnement rapide

### // Quel profil ?

- Vous êtes passionné.e de cuisine et désirez développer des compétences solides.
- Vous êtes motivé.e à apprendre par la pratique et à relever des défis.
- Vous aimez travailler en équipe dans un cadre dynamique.

### // Contact :

Envoyez votre CV à : [rh@bocuse.fr](mailto:rh@bocuse.fr) ou appelez au 04 37 46 47 89

[Plus d'informations](#)