



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

CRITÈRES D'ÉLIGIBILITÉ :

Age : entre 16 et 30 ans
(si au-delà RQTH ou projet de création
d'entreprise)

**Possibilité de démarrer le contrat
d'apprentissage 3 mois avant la
rentrée (13 janvier)**

La formation dure un an et donne lieu à
l'obtention du Titre Professionnel de
Commis de Cuisine. (Niveau 3)
Les apprentis sont rémunérés selon un
contrat d'apprentissage.

Les Restaurants et Brasseries Paul Bocuse
offrent aux apprentis la possibilité de
poursuivre leur carrière au sein de ses
Restaurants et Brasseries à l'issue de la
formation.

DÉROULEMENT DU RECRUTEMENT

PHASE 1

PUBLICATION DES OFFRES D'EMPLOI (Août 2024)

Les Restaurants et Brasseries Bocuse publieront des offres
d'emploi pour des postes de commis de cuisine à Lyon.
Ces offres mentionneront la possibilité de suivre une
formation en alternance pour le Titre Professionnel de
Commis de Cuisine en partenariat avec la SEPR.

PHASE 2

CANDIDATURE ET PRÉSÉLECTION (Août - Septembre 2024)

Les candidats intéressés postulent aux offres d'emploi via
les canaux habituels des Restaurants et Brasseries Bocuse
(site web, Indeed, Pôle Emploi, etc.).

Les Restaurants et Brasseries Bocuse procèdent à une
présélection des candidats sur la base de leur CV et lettre
de motivation.

PHASE 3

ENTRETIEN DE MOTIVATION (Septembre - Novembre 2024)

Les candidats présélectionnés sont convoqués à un
entretien de motivation aux Restaurants et Brasseries
Bocuse.

Cet entretien vise à évaluer la motivation des candidats
pour le métier de commis de cuisine et leur adéquation
avec le programme de formation.

PHASE 4

INSCRIPTION SUR LA PLATEFORME SEPR ET ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT (Novembre - Décembre 2024)

Les candidats retenus lors de l'entretien de motivation
reçoivent un lien d'inscription vers la plateforme de
candidature de la SEPR.

Ils complètent leur dossier de candidature en ligne et
renseignent leurs informations personnelles, parcours
scolaire et expériences professionnelles.

Un entretien de positionnement est organisé à la SEPR
avec Les Restaurants et Brasseries Bocuse pour finaliser
l'inscription et les démarches administratives.

Cet entretien permet d'évaluer le niveau de compétences
des candidats et de les orienter vers le groupe
d'apprentissage adapté (débutant ou confirmé).

PHASE 5

FINALISATION DES INSCRIPTIONS ET DÉBUT DE LA FORMATION (Janvier 2025)

Les candidats définitivement retenus reçoivent une
confirmation d'inscription de la part de la SEPR.

La formation débute en janvier 2025 et alterne entre le
centre de formation de la SEPR et Les Restaurants et
Brasseries Bocuse à Lyon.

Formation BOCUSE

POUQUOI CHOISIR NOTRE FORMATION?

- Expertise et Pratique : Apprenez auprès de professionnels expérimentés et pratiquez dans des conditions réelles.
- Certification : Obtenez une certification reconnue pour booster votre carrière.
- Accompagnement Personnalisé : Bénéficiez d'un suivi individualisé pour maximiser votre apprentissage.



La Fondation Paul Bocuse, dédiée à la transmission des savoir-faire culinaires, soutient la formation des jeunes talents et promeut l'inclusion sociale à travers des programmes d'apprentissage accessibles à tous. Engagée pour l'excellence, elle accompagne les futurs professionnels en leur offrant des opportunités d'intégration dans les métiers de la gastronomie. Par ses actions, elle valorise la diversité et favorise l'égalité des chances.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Découverte du métier

Présentation du parcours de formation, de l'environnement de travail et des postes de travail.

Compétences en hygiène et sécurité

Maîtrise des normes d'hygiène alimentaire et des techniques culinaires de base.

Gestion des stocks

Réception, stockage et inventaire des produits alimentaires.

Nettoyage et entretien

Techniques de nettoyage et désinfection des matériels et locaux.

Préparation culinaire

Techniques de préparation, cuisson et dressage des entrées, desserts et plats chauds.

Développement professionnel

Rédaction d'un dossier professionnel et régulation pédagogique.

MODULES DE FORMATION

Présentation du parcours et de l'environnement de travail (7 heures)

Tour de table des attentes stagiaires
Découverte du secteur professionnel et des conditions de travail

Les fondamentaux de la cuisine et de l'hygiène (70 heures)

Intégration des directives de la législation en matière de sécurité alimentaire
Techniques de préparation des légumes, oeufs, viandes, poissons et pâtisseries

Approvisionnement et stockage des matières premières (35 heures)

Procédures d'hygiène alimentaire
Gestion des stocks et traçabilité des denrées alimentaires

Nettoyage et désinfection (49 heures)

Entretien des locaux et du matériel
Bonnes pratiques pour les économies d'eau et d'énergies

Préparation et dressage des entrées et desserts (56 heures)

Techniques de dressage et envoi des plats
Confection des beurres composés et sauces de base

Préparation et dressage des plats chauds (133 heures)

Techniques de cuisson (rôtir, poêler, griller, sauter, etc.)
Service au poste grillade et remise en température des préparations

Dossier professionnel et régulation pédagogique (49 heures)

Rédaction d'exemples d'activités réalisées en entreprise
Préparation à la certification et accompagnement personnalisé