

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA GASTRONOMIE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
CUISINE • SERVICE

Donnez du goût à votre avenir



Le CFA de la Gastronomie est

UNIQUE EN FRANCE

parce qu'il est le seul à combiner

GRATUITÉ de l'apprentissage

et positionnement **GASTRONOMIQUE.**

Le CFA de la Gastronomie est

**UNE CHANCE POUR TOUS D'ACCÉDER À
L'EXCELLENCE DE LA GASTRONOMIE ET
D'ACCÉDER À UN EMPLOI CHOISI.**

Le CFA de la Gastronomie est

DIFFÉRENT, INNOVANT, PASSIONNANT

Avec le CFA de la Gastronomie,

1. Nous répondons au souhait **d'orientation et d'insertion professionnelle de jeunes** passionnés par la restauration gastronomique en leur offrant une **formation gratuite**.
2. Nous assurons la transmission de la **gastronomie française, patrimoine immatériel de l'humanité**.
3. Nous promovons un **modèle durable par l'utilisation raisonnée de la nature et de nos ressources**.



Corentin RÉMOND,
Directeur, co-fondateur
du CFA de la Gastronomie

LE CFA DE LA GASTRONOMIE : OFFRIR UN AVENIR À TOUS LES JEUNES

Le secteur de la restauration, on le sait, est un secteur en tension. La crise sanitaire que nous avons traversée a d'ores et déjà accentué les difficultés de recrutement de la profession. **L'enjeu de la formation des jeunes est capital.** Avec un taux d'abandon de 27% des jeunes en formation, **il était essentiel de créer un CFA différent, innovant et passionnant.**

Notre CFA est **l'unique CFA en France dédié à la cuisine gastronomique et gratuit**, il est ouvert à tous les jeunes, quel que soit leur parcours, leur origine. Nous avons travaillé sur des méthodes d'apprentissage que nous voulions totalement innovantes, adaptées aux jeunes et garantissant un taux d'insertion dans la vie professionnelle de plus de 90%.

En cela, notre CFA se distingue en 6 points clés, vous pourrez les découvrir en détails dans les pages suivantes :

01. EXCELLER avec un positionnement premium
02. INNOVER via une nouvelle approche pédagogique
03. OSER la révolution digitale
04. S'ENGAGER dans des actions RSE concrètes
05. INSTAURER une approche sport/ santé
06. PORTER la défense du patrimoine

L'éducation des jeunes est notre priorité. Donner une chance à chaque jeune de réussir et de suivre la formation de son choix est notre vocation. C'est uniquement en les accompagnant, en innovant, en étant proche de leurs habitudes, que nous réussirons le pari de l'insertion. Un jeune bien inséré, c'est demain un adulte qui s'épanouira et qui sera à son tour en capacité de transmettre des valeurs, de donner aux autres et de donner du sens à sa propre vie.

Avec le CFA, nous voulons « Donner du goût à l'avenir » **de tous les jeunes avec une formation d'excellence, gratuite, ouverte à toutes celles et ceux qui partagent la passion de la gastronomie et qui rêvent d'en faire leur métier.**

Corentin RÉMOND



Christian TÊTEDOIE,
Président, co-fondateur du CFA de la Gastronomie

Propriétaire et chef de plusieurs restaurants sur Lyon dont un restaurant étoilé à Fourvière.

Depuis 2011, président international de l'association des Maîtres Cuisiniers de France dont la vocation est l'encouragement à l'apprentissage de la cuisine française pour les jeunes.

Meilleur apprenti de France en 1979 et l'un des meilleurs ouvriers de France en 1996.

Élu cuisiner solidaire 2020 par le Gault et Millau. Son combat, c'est l'alimentation dans les centres de santé. Le chef a ainsi été distingué pour son action bénévole dans le centre de lutte contre le cancer Léon-Bérard, Lyon 8^{ème}.

Premier chef étoilé, et premier MOF à rejoindre le jeune label écoresponsable indépendant Green Food qui regroupe à ce jour une trentaine de restaurants en France impliqués dans le développement durable.

Christian Têtedoie a opté depuis 5 ans pour une démarche écoresponsable visant à travailler une alimentation locale, biologique, de saison et équilibrée, mais aussi à être attentif à l'utilisation de produits respectueux de l'environnement, à un traitement des déchets, une consommation d'eau et d'électricité responsables.



LE CFA DE LA GASTRONOMIE : TRANSMETTRE AUX JEUNES DE MANIÈRE DIFFÉRENTE ET INTELLIGENTE

Je suis issu de la campagne, mes parents étaient des agriculteurs-maraîchers, rien ne me prédestinait à faire le métier de cuisinier. En revanche, j'étais un enfant très gourmand. J'avais toujours le nez dans les casseroles. Mon attrait pour le métier de cuisinier s'est fait de manière naturelle.

Du haut de mes 12 ans, mon parrain m'a offert un livre de Paul Bocuse qui s'intitule « La cuisine du marché » que j'ai dévoré avec gourmandise ! Depuis, je me suis juré d'être un jour chef et meilleur ouvrier de France et j'ai fini par réussir ce pari.

J'ai toujours été impliqué dans la profession de chef cuisinier. Depuis 2011, l'année où j'ai été élu Président international des Maîtres Cuisiniers de France, l'idée de vouloir transmettre mes savoirs mijotait naturellement dans un coin de ma tête.

J'ai aujourd'hui, à 58 ans, le souhait de transmettre ce que j'ai appris de maîtres comme Paul Bocuse ou Georges Blanc.

Le CFA de la Gastronomie, que nous créons au sein du Château de Lacroix-Laval, est un organisme d'Intérêt général, qui revêt un triple intérêt :

- nous répondons au souhait **d'orientation et d'insertion professionnelle de jeunes** passionnés par la restauration gastronomique en leur offrant une **formation gratuite**.
- nous assurons la transmission de la **gastronomie française, patrimoine immatériel de de l'humanité**.
- nous promovons un **modèle durable par l'utilisation raisonnée de la nature et de nos ressources**.

Je pense que ces valeurs rejoignent les vôtres.

Alors n'hésitez pas à vous engager à nos côtés, au service de nos métiers, de notre patrimoine et de notre jeunesse.

Christian TÊTEDOIE Président





LE GASTRONOMIQUE



LE BISTRONOMIQUE



LE SALON DE THÉ



L'ÉVÉNEMENTIEL

LE CFA DE LA GASTRONOMIE EN CHIFFRES

→ **4 univers :**
le gastronomique, le bistronomique,
le salon de thé, l'événementiel

→ **8 formations** diplômantes,
sur une durée de 1 à 4 ans,
du CAP au bac PRO

→ **400 jeunes** formés/ an
→ **50 coach** accompagnateurs

→ **5 métiers :**
cuisine, service, sommellerie,
pâtisserie, boulangerie

→ **2 mentions complémentaires :**
sommellerie, cuisinier en dessert de
restaurant

→ **5 modules « nouvelles tendances » :**
mixologie, barista, art du thé,
street food, design culinaire

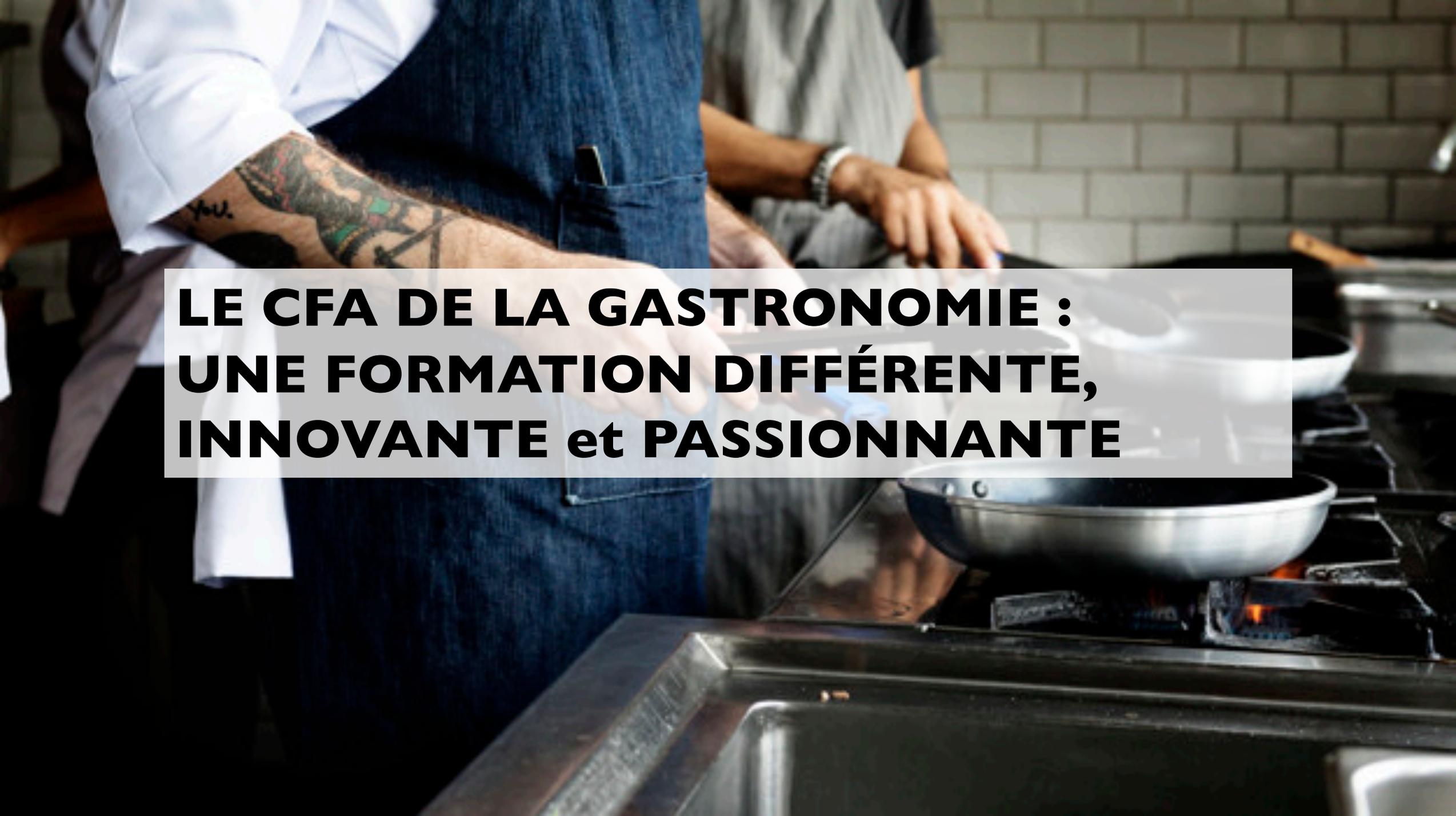
→ **2 types de publics :**
jeunes à partir de 15 ans, adultes
en réorientation professionnelle

→ **70%** des jeunes embauchés en
CDI pour leur apprentissage

→ **Diviser par 3** le taux d'abandon
(10% versus 27% au national)

*« La gastronomie est la joie de toutes
les situations et de tous les âges.
Elle donne la beauté de l'esprit. »*

Charles Monselet, épicurien (1825-1888)

A chef in a white shirt and blue apron is working in a kitchen. The chef's left arm has a tattoo. In the foreground, a silver frying pan is on a gas stove with a flame. The background shows a white brick wall and another person in a grey shirt.

**LE CFA DE LA GASTRONOMIE :
UNE FORMATION DIFFÉRENTE,
INNOVANTE et PASSIONNANTE**

*« De même que la cuisine doit laisser
aux produits le goût de ce qu'ils sont,
le cuisinier doit employer des mots qui
ont le sens de ce qu'ils sont.... »*

Paul Bocuse (1926-2018)



01

Positionnement premium



02

Approche pédagogique innovante



03

Révolution digitale



04

Engagements RSE concrets



05

Approche sport santé



06

Défense du patrimoine

01 EXCELLER avec un positionnement premium



La gastronomie française : nous voulons assurer la transmission de ce **patrimoine immatériel de l'humanité**. Nous plaçons **l'excellence, en cuisine et en salle, au cœur de notre projet**. Elle est indispensable pour répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante, en quête d'une expérience client alliant qualité dans l'assiette et service irréprochable. Pour offrir le meilleur aux jeunes apprentis, le CFA est fait par des Chefs qui font la renommée gastronomique de notre pays en France et à travers le monde.

- Cuisine et service « gastronomique »
- Intervenants de référence (Meilleurs Ouvriers de France, maîtres cuisiniers de France, sommeliers et maîtres d'hôtels d'établissements étoilés)
- Maîtres d'apprentissage sélectionnés
- Transformation de produits avec un savoir-faire : tour de main, secrets de cuisine
- Des matières premières de qualité
- Modules spécifiques par thématique : poisson, viande, etc.
- Proposer des contenus à haute valeur ajoutée sur des thématiques connexes à nos univers métiers : « l'approche sport/santé », « l'obésité, le mal du siècle », « l'expérience client », etc.

02 INNOVER dans l'approche pédagogique



Un chemin : nous sommes convaincus que le chemin, à la même importance que l'objectif à atteindre. **Le rythme école/entreprise** a également été repensé pour augmenter l'efficacité de la formation. La manière dont les élèves seront accompagnés pour devenir les acteurs de leur vie professionnelle est une priorité : **transmettre avec bienveillance et exigence mais sans complaisance.**

- Faire vivre une expérience immersive et collective avec un sas d'intégration de 3 mois de formation en situation réelle au sein des restaurants d'application du CFA et un internat de 58 apprentis, axé sur la dimension collective et éducative (*versus un rythme dans un CFA classique de 3 semaines en entreprise et 1 semaine en CFA*)
- Donner de l'autonomie sur l'enseignement avec le digital learning pour correspondre aux usages actuels et gagner en efficacité
- Accompagner différemment : 1 coach dédié, pivot dans la relation apprenti/ maître d'apprentissage/ CFA, avec un accompagnement élargi (santé, logement, mobilité, freins périphériques) et longue durée (+ 2 ans post CFA)
- Intégrer des règles de vie : vouvoiement, uniforme de rigueur, participer à la vie quotidienne (ménage, repassage)
- Sensibiliser aux risques de harcèlement, à l'égalité homme/femme
- Former à l'entrepreneuriat et à l'installation des jeunes restaurateurs
- Aller au plus près des jeunes : ouverture au monde rural, aux zones REP, lutte contre le décrochage scolaire
- Accueillir les publics fragiles : 1 référent handicap dédié

03

OSER la révolution digitale



La EdTech au service de l'apprentissage : le digital est au cœur de notre pédagogie pour former les élèves lorsqu'ils sont à l'école mais également lorsqu'ils sont en entreprise. Nous plaçons **l'innovation** au cœur de notre dispositif éducatif dans les contenus qui seront proposés ainsi que dans la manière de les délivrer.

- L'unique CFA en France avec 80% de la formation en digital, en distanciel avec une attention importante portée sur la dimension de « savoir apprendre ».
- Un apprentissage avec un environnement digital complètement nouveau dans le monde de l'apprentissage : le digital learning.
- Une application mobile adaptée pour le CFA intégrant un LMS (Learning Management System) innovant
- Une méthode pro active avec un parcours digital co-construit sur mesure pour chaque entreprise/ apprenti
- 1^{er} CFA en France sélectionné par EdTech Lyon
- Une ingénieure pédagogique digital intégrée au CFA
- Un studio interne équipé et dédié à la vidéo
- La chaîne youtube du CFA comme projet pédagogique, animée par les apprentis
- Lauréat de l'appel à projet IFPAI (Plan d'Investissement d'Avenir de 1,3M€ attribuée pour les innovations pédagogiques et d'accompagnement du CFA)
- Sensibilisation aux dérives des réseaux sociaux



04

ENGAGER des actions RSE concrètes



Une gastronomie durable Slow Food : nous voulons transmettre aux jeunes des **pratiques respectueuses de leur environnement et de leur économie locale**. Travail des produits locaux et de saison, réduction de l’empreinte carbone, recyclage des déchets, bonne utilisation de l’eau nous voulons enseigner une **gastronomie citoyenne** qui préserve concrètement notre planète.

- Plan biodiversité : collaboration avec le potager conservatoire de la Métropole de Lyon pour faire re-cultiver des plantes rares par des producteurs locaux
- Travail de la terre par les apprentis en immersion chez des producteurs (prise de conscience du travail, de la saisonnalité)
- Formation des jeunes aux circuits courts et bio
- Démarche anti-gaspi : formation des jeunes au goût, à l’utilisation maximale des produits / vente de colis à date courte / don de nourriture via notre application
- Valorisation des déchets : huile, marc de café, déchets organiques en compost ou méthanisation
- Engagement en matière d’alimentation durable : place du végétal, place de l’animal
- Restauration du Château dans une approche développement durable : 30t de matériel revalorisé dans des circuits de réemploi, installation d’une chaudière co-génération, changement des 130 fenêtres, etc.
- Diminution de l’empreinte carbone par 2, moins de trajets grâce à la formation à distance et aux 3 mois sur place au sein du CFA

05

INSTAURER une approche sport santé



La force du collectif : nous pensons que le **groupe doit être un socle** pour chaque élève, quel que soit son niveau. Il doit pouvoir s'appuyer sur l'**énergie du collectif** pour révéler et valoriser ses propres talents. **Fédérer** pour s'assurer que tous progresseront, ensemble mais avec leur singularité est une valeur, que nous porterons haut et fort, auprès de tous ceux qui accompagneront les jeunes.

- Valorisation des bienfaits d'une alimentation équilibrée et d'une pratique sportive
- Sport quotidien, faire prendre conscience de la nécessité de respecter son corps
- Séance de coaching collectif sur la mentalisation et le dépassement de soi
- Rencontres privilégiées avec des sportifs de haut niveau
- Intervenants du corps médical pour apprendre les bases sur le fonctionnement du corps humain
- Gestion du stress (les serveur(e)s ont un risque 22% plus élevé d'AVC, en moyenne, que ceux qui ont des emplois moins stressants)
- Formation à l'hygiène alimentaire et à l'hygiène de vie (rythme de travail/ repos, plan national nutrition santé)
- Sensibilisation aux risques d'addictions (alcool, drogue)

06

PORTER la valorisation du patrimoine



La sauvegarde de notre histoire : nous avons à cœur d'être des relais de transmission de l'héritage culinaire, culturel, agricole et architectural. Le Château de Lacroix-Laval a été choisi pour abriter le projet du CFA car il offre un **lieu propice aux apprentissages, à l'écart de la ville et en connexion directe avec la nature**. Il illustre aussi la volonté de construire un lieu contemporain tout en restant ancré dans notre patrimoine, historique et local.

- Patrimoine agricole : promouvoir les producteurs locaux, valoriser les territoires
- Patrimoine culinaire : transmettre l'excellence du savoir-faire et du savoir-vivre à la française, création du conservatoire français des recettes
- Patrimoine architectural : restaurer et faire revivre un château du 17^{ème} siècle
- Patrimoine touristique : faire rayonner un territoire, une région, une métropole, la vallée de la gastronomie
- Patrimoine économique : faire rêver et montrer aux jeunes que tout est possible en France
- Patrimoine culturel : transmission à différents publics (écoles, collèges, particuliers, etc) du patrimoine immatériel français « le repas à la française » reconnu au patrimoine mondial de l'Unesco, développement de la connaissance du monde de la gastronomie

A large, multi-story building with a red roof and yellow accents, likely a conservatory or research project site. The building features a prominent red-tiled mansard roof with a dormer window. The facade is light-colored with yellow panels around the windows. There are several windows with white frames and a balcony with a metal railing. The building is set in a courtyard with a green lawn and some small trees.

POUR ALLER PLUS LOIN, NOUS PORTONS
4 GRANDES THÉMATIQUES
2 PROJETS DE CONSERVATOIRE
1 PROJET DE RECHERCHE

4 GRANDES THÉMATIQUES

Nous sommes convaincus qu'éveiller les jeunes à la philanthropie leur permettra de **devenir des adultes plus responsables, bienveillants pour les autres et la société**. Nous allons développer des projets atypiques : intervention de philanthropes, témoignages de chefs engagés, distribution de colis à date courte, cours de cuisine aux malades, engagement auprès d'écoles de cuisine dans des pays défavorisés, etc.

Nous savons que l'art sert à élargir les perspectives, nous voulons inviter les jeunes à avoir une **large ouverture d'esprit**, à aiguiser leur **esprit critique**, à développer leur **créativité** et le **sens de l'esthétique**. Plusieurs axes : exposition éphémères, organisation d'un concours d'art en binôme : artiste et apprenti (vente des œuvres d'art aux enchères au profit d'une association), conférences, etc.

Nous voulons être un acteur impliqué dans la sauvegarde de l'eau, ressource essentielle à la vie et à la santé. L'eau est menacée par la surconsommation et sa qualité dégradée par les activités humaines, **notre devoir est d'agir** au travers d'un **programme global dispensé aux jeunes** mais aussi au travers de l'ensemble des **choix faits au sein de notre CFA** : matériel économe en eau et formation aux usages raisonnés.

Nous souhaitons donner aux jeunes **l'envie d'entreprendre et les mettre en confiance pour réussir en tant que restaurateurs propriétaires**. Leur pérennité dépendra de leur capacité à piloter une entreprise. Pour cela, nous aurons des modules spécifiques dédiés à l'installation, au management et à la gestion. Le partage d'expériences avec des chefs propriétaires complètera la partie théorique.



**LA PHILANTHROPIE,
UNE VERTU POUR LA
SOCIÉTÉ**



**L'ART,
UNE OUVERTURE
SUR LE MONDE**



**L'EAU,
UN ENJEU SOCIÉTAL
ET VITAL**



**L'ENTREPRENEURIAT,
UN TREMPLIN DE
RÉUSSITE**

2 PROJETS DE CONSERVATOIRE

LE POTAGER, CONSERVATOIRE DES VARIÉTÉS LYONNAISES ANCIENNES DE LÉGUMES, FRUITS ET ROSES

Les restaurateurs sont les promoteurs de notre savoir-faire et notre savoir-vivre à la française. Ils valorisent les magnifiques produits que les hommes et femmes créent, transforment, élèvent... Mais il nous faut aller plus loin, c'est pourquoi à l'initiative du CRBA (centre de ressource de botanique appliquée) **nous travaillons en complicité avec les producteurs** (maraîchers et cultivateurs) **à réimplanter des variétés anciennes parfaitement adaptés à notre terroir** puisque créé dans notre région : le piment de bresse, le poireau de Lyon, l'aroche... dans le but de **renforcer la diversité et la qualité de nos productions** et ainsi enrichir la créativité, la saveur et la beauté de nos plats.



LE CONSERVATOIRE DES GRANDES RECETTES FRANÇAISES

Afin de regrouper ce qui est éparé (sites internet, livres...), nous souhaitons créer une banque de données digitale qui répertorie et valorise les **grandes recettes de la cuisine française**.

Il s'agira du **1^{er} Conservatoire des Recettes Françaises** qui sera un outil dynamique présentant les grandes recettes traditionnelles ainsi que l'évolution des mets à travers l'histoire récente de la cuisine contemporaine. Nous allons demander aux chefs de toutes les régions de France de partager leurs recettes parce que ce sont eux, par leur pratique quotidienne et leur connaissance profonde de notre culture culinaire, qui sont les détenteurs de ce savoir et le meilleur relais de transmission pour la nouvelle génération.



I PROJET DE RECHERCHE EN SCIENCES DE L'ÉDUCATION

Pour préparer les jeunes au CAP et au Bac pro, vous l'aurez compris, nous faisons le pari d'un apprentissage différent, innovant. Notre objectif, mener les jeunes vers l'excellence, leur apprendre à apprendre, les rendre autonomes et confiants en leur avenir. **Innover dans l'apprentissage est une innovation !** Nous souhaitons étudier, analyser et mesurer nos partis-pris d'apprentissage sur les savoirs, savoir-faire, savoir-être des jeunes. Notre volonté : **être dans une démarche d'amélioration continue et partager, avec d'autres acteurs de l'éducation, les impacts positifs d'un apprentissage différent.**



Analyser l'impact à moyen/ long terme des partis-pris innovants du CFA sur la carrière, la confiance, l'engagement, la créativité, le management et les valeurs des jeunes formés.

Les partis-pris

- le rythme d'apprentissage
- les 3 mois en immersion réelle (faire apprendre)
- le mode d'apprentissage 80% digital, en distanciel
- l'accompagnement du coaching tripartite individualisé
- l'approche RSE du CFA sur les pratiques des jeunes à moyen terme
- l'approche sport/ santé
- les projets connexes

La méthode

- Création d'un comité scientifique d'experts
- Partenariat avec « La Maison de l'Apprendre »
- Réalisation d'une étude d'impact externe des résultats



**SOUTENEZ NOTRE PROJET POUR
DONNER UNE CHANCE À TOUS LES
JEUNES DE SE FORMER A
L'EXCELLENCE DE LA
GASTRONOMIE**

ILS NOUS SOUTIENNENT





Votre contact privilégié :

Corentin Rémond

Directeur

corentin.remond@cfa-gastronomie.com

06.85.47.55.22

www.cfa-gastronomie.com

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA GASTRONOMIE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
CUISINE • SERVICE

Donnez du goût à votre avenir

Château de Lacroix-Laval - 1171, avenue de Lacroix-Laval 69280 Marcy l'Etoile

CFA déclaré auprès de la Dretts, de l'Education Nationale

