

Donnez du goût à votre avenir

15 septembre 2021

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le CFA de la Gastronomie lance sa première promotion et accueille ses premiers apprentis.

Le CFA de la Gastronomie accueille ses premiers apprentis en CAP cuisine, CAP boulangerie et CAP Pâtisserie sur le site du Resto'Campus (société APPA) de St-Chamond (42) depuis le 13 septembre 2021, pour une durée d'un an.

Durant cette année, les apprentis intégreront un sas de préparation d'un mois aux métiers de la gastronomie au Resto'Campus et seront en apprentissage dans une entreprise partenaire, après ce mois, durant toute la durée du contrat.

Initialement prévu pour une ouverture de ses formations en septembre 2022 au château de Lacroix-Laval (Marcy-L'Etoile), le CFA de la Gastronomie, avec le soutien de la Région Auvergne-

Rhône-Alpes et de la Métropole de Lyon a souhaité proposer immédiatement une **offre de formation dès septembre 2021** afin de répondre aux besoins immédiats et urgents des entreprises impactées par la crise covid. Représenté par Christian Têtedoie, chef étoilé Michelin et Président des Maîtres Cuisiniers de France, ce CFA se veut innovant et unique sur le territoire national : Un rythme d'alternance pensé pour accroître l'efficacité de la formation ; Introduction à une gastronomie durable ; Accompagnement des apprentis par des coaches.

Le CFA de la Gastronomie remercie l'association des Maîtres Cuisiniers de France, la Métropole de Lyon, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, 6e Sens Immobilier, Voisin, Ninkasi, De Buyer, Arteloge, Dima, Socama, TotalEnergies Foundation, la Fondation du Patrimoine, RAS Interim et la Banque Populaire pour leur soutien à la profession et aux jeunes.



A propos du CFA de la Gastronomie

Le Centre de Formation des Apprentis de la Gastronomie, au sein du Château de Lacroix-Laval, est l'**unique CFA en France dédié à la cuisine gastronomique et gratuit**. Il est ouvert à tous les jeunes et aux personnes en reconversion, quels que soient leur parcours, leur origine. Le CFA a travaillé sur des méthodes d'apprentissage totalement innovantes, adaptées aux jeunes et visant un taux d'insertion important dans la vie professionnelle. Le CFA de la Gastronomie propose 8 formations diplômantes du CAP au Bac PRO sur 5 métiers : cuisine, service, sommellerie, pâtisserie, boulangerie ainsi que des modules de formation aux nouvelles tendances : mixologie, barista, art du thé, street food et design culinaire.

Ce projet est à l'initiative du chef étoilé Michelin, Christian Têtedoie et de nombreux professionnels de la restauration lyonnaise afin de valoriser non seulement le patrimoine, mais aussi de transmettre un savoir-faire dans la Gastronomie aux professionnels de demain. Le château de Lacroix-Laval 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 de formation aux enjeux actuels du respect de l'environnement, circuit-court, lutte contre le gaspillage alimentaire, saisonnalité grâce également à la proximité du potager conservatoire de La Métropole Lyon. A l'issue des travaux de réhabilitation, le château accueillera un restaurant gastronomique, un bistronomique, un salon de thé et des salons de banquet qui permettront de former les jeunes aux différents styles de service en situation réelle.