

CAP Cuisine

FERRANDI
PARIS

École partenaire : FERRANDI Paris

Maisons partenaires : La Grande Epicerie de Paris, Cheval Blanc Paris

Type de contrat : Apprentissage

Accessible à partir d'un niveau 3^{ème}

Durée de la formation : 24 mois, de septembre 2023 à juin 2025

Créé en 2014, l'Institut des Métiers d'Excellence (ME) LVMH est un programme de formation professionnelle en alternance, qui permet au groupe LVMH d'assurer la transmission de ses savoir-faire dans les métiers de la création, de l'artisanat et de l'expérience client auprès des jeunes générations et des personnes en reconversion, à travers des partenariats avec des écoles et universités renommées dans leurs disciplines respectives.

Dans le cadre du partenariat entre l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et FERRANDI Paris, nous organisons le recrutement de la promotion Arts Culinaires et Haute Hospitalité rentrée 2023 de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH à Ferrandi Paris.

FERRANDI Paris accueillera dès septembre 2023 des apprenti.e.s en formation CAP Cuisine, d'une durée de deux ans. Cette formation sera réalisée dans le cadre de contrats d'apprentissage conclus avec La Grande Épicerie de Paris ou Cheval Blanc Paris, Maisons du Groupe LVMH, leader mondial des vins et spiritueux, de la mode et maroquinerie, des parfums et cosmétiques, des montres et joaillerie et de la distribution sélective.

Une formation alliant théorie et pratique prise en charge pour l'apprenti.e

La formation en alternance de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour le CAP Cuisine constitue un dispositif original de formation. Il permet aux alternant.e.s de bénéficier :

1. **D'un enseignement théorique et pratique dispensé à FERRANDI Paris** au 28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris ou au 17, bd Pasteur 95210 Saint-Gratien, complété par un enseignement pratique au sein de La Grande Épicerie de Paris ou Cheval Blanc Paris.
2. **De Master Classes de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH organisées dans les Maisons du Groupe** avec des conférences sur les fondamentaux du luxe et sur l'histoire des Maisons, des visites d'ateliers, des échanges avec des professionnels reconnus pour leur savoir-faire et leur expertise, et des rencontres avec des créateurs et créatrices.

Les diplômes

Le programme de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour le CAP Cuisine donne accès à une formation solide et exigeante, des terrains d'apprentissage d'exception et une valorisation de la formation par une double reconnaissance de nature à favoriser l'accès à l'emploi des futur.e.s diplômé.e.s :

- **Un diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale** : le CAP Cuisine.
- **Le Brevet d'Excellence de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH** : il est attribué aux diplômé.e.s qui, au cours de leur année de formation au sein de l'Institut des Métiers d'Excellence, ont répondu aux critères d'exigence et d'excellence - de savoir-faire et de savoir-être - propres à leurs métiers et au secteur du luxe ; comme cela a été validé par les trois instances réunies : les tuteurs et tutrices ou maîtres d'apprentissage et les RH des Maisons, les professeurs des écoles et universités partenaires et l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH.

Le ou la titulaire du CAP Cuisine est amené.e à occuper un poste dans les métiers de la cuisine dans les différents secteurs de la restauration.

Ses activités principales sont de :

- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

Exemples de métiers :

- Commis de cuisine (restaurants, snack, restauration collective).
- Avec de l'expérience, poste à évolution comme chef.fe de cuisine ou responsable de restaurant.

Poursuite d'études :

- MC cuisine en desserts de restaurant.
- MC Art de la cuisine allégée.
- BP Arts de la cuisine.
- MC Employé Traiteur.
- CAP Connexe en 1 an : pâtisserie, charcuterie, etc.
- BAC Pro Cuisine.

Le contrat d'apprentissage

L'alternance entre FERRANDI Paris et l'entreprise est au rythme de **une semaine en formation** et de **trois semaines en entreprise**. Pour chaque apprenti.e, le matériel est pris en charge par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH. L'apprenti.e est rémunéré.e par la Maison du groupe LVMH, avec lequel il ou elle aura signé un contrat d'apprentissage, sur la base du barème en vigueur.

Les conditions pour postuler

- Selon la réglementation en vigueur, avoir plus de 16 ans et moins de 30 ans ou avoir plus de 30 ans et être reconnu.e travailleur ou travailleuse handicapé.e.
- Aptitude manuelle pour les métiers des Arts Culinaires.
- Faire preuve d'habileté, patience, curiosité, ouverture d'esprit, précision et savoir respecter les consignes.
- Faire preuve de motivation pendant l'entretien.

L'Institut des Métiers d'Excellence LVMH recrute et reconnaît tous les talents.

La sélection des candidat.e.s

La pré-sélection est effectuée par FERRANDI Paris.

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.

Les candidat.e.s présélectionné.e.s seront reçu.e.s en entretien par les chargé.e.s de recrutement et les maîtres d'apprentissage des Maisons du groupe LVMH, pour la dernière étape de l'engagement.

Comment postuler ?

Envoyez votre CV directement sur le site internet de FERRANDI Paris : www.ferrandi-paris.fr

Ou bien postulez en ligne sur [You And ME \(lvmh.com\)](http://YouAndME.lvmh.com)

Pour plus d'informations sur l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et ses programmes :

Institut des Métiers d'Excellence LVMH
contact.ime.fr@lvmh.com