

APPRENTI(E) CUISINIER

(C.A.P CUISINIER) PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

DIRECTION : DIRECTION DE LA POLITIQUE DE LA VILLE /CAISSE DES ECOLES

SERVICE : CUISINE CENTRALE

RESPONSABLE HIERARCHIQUE : Le Chef de Service, le Maître d'Apprentissage

DISPOSITIF : Contrat d'apprentissage de Cuisinier(ère)

STATUT : Apprenti(e)

MISSIONS PRINCIPALES :

Sous la responsabilité de son tuteur, l'apprenti(e) sera chargé(e) de :

- Cuisiner et valoriser les préparations culinaires, dans le respect de la qualité, du goût, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Réceptionner les livraisons, et contrôler leur conformité.
- Entretenir et nettoyer le poste de travail, le matériel, les locaux.

MISSIONS ANNEXES :

- Participer à la préparation des cocktails, repas de cérémonies et buffets.
- Participer à la préparation artisanale des pâtisseries.

COMPETENCES :

Par le biais de l'apprentissage (formation théorique et pratique), l'apprenti(e) développera les compétences suivantes :

- Savoir appliquer les consignes, s'organiser, afin de mettre en application les techniques culinaires.
- Savoir interpréter les fiches recettes, les mettre en application.
- Savoir assurer et vérifier les préparations des mets (goût, qualité, mise en valeur)
- Savoir appliquer les méthodes d'hygiène des préparations, contrôles en sécurité alimentaire, sécurité du travail.
- Savoir appliquer les procédures d'entretien, de nettoyage et de désinfection.

QUALITE & PROFIL :

- Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier, la motivation d'acquérir une compétence professionnelle
- Disposer de la capacité à travailler en équipe, avec l'esprit d'équipe
- Avoir l'esprit d'initiative
- Ponctuel
- Respecter les consignes, la hiérarchie
- Avoir la capacité physique à travailler debout, effectuer des manutentions, une exposition à la chaleur ou au froid.

CANDIDATURE A TRANSMETTRE AU SERVICE INSERTION

Esplanade du 8 mai 1945 28500 VERNOUILLET

CONTACT : 02.37.62.98.94

✉ insertion@vernouillet28.fr