

Vernouillet recrute

Un Apprenti(e) Cuisine (H/F) CAP Cuisine Traditionnelle



VERNOUILLET est une collectivité de l'Agglomération du Pays de DREUX, 5^{ème} ville d'Eure et Loir avec 12710 habitants. Notre ville est située à quelques minutes de DREUX, 40 minutes de CHARTRES, 45 minutes d'EVREUX et 50 minutes de VERSAILLES.

VERNOUILLET est un mixte entre ruralité, tradition, modernité avec des espaces naturels et des quartiers qui témoignent de sa dimension humaine. Une ville dynamique, sportive avec la présence de plusieurs équipements et manifestations.

La cuisine centrale confectionne en moyenne 1200 repas, cuisinés traditionnellement, principalement à base de produits frais. Les pâtisseries et desserts sont produits artisanalement (maison). Une équipe de 13 personnes.

MISSIONS PRINCIPALES :

Sous la responsabilité, de son tuteur en tant que maître d'apprentissage, l'apprenti(e) sera chargé(e) de :

- Cuisiner et valoriser les préparations culinaires, dans le respect de la qualité, du goût, de la présentation en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et l'application de la traçabilité.
- Organiser son travail en lien avec les tâches à réaliser.
- Participer à la réception des livraisons, et contrôler leur conformité.
- Entretien et nettoyage le poste de travail, le matériel, les locaux.

MISSIONS ANNEXES :

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

COMPETENCES :

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

- Savoir appliquer les consignes, afin de mettre en application les techniques culinaires.
- Savoir interpréter les fiches techniques, la méthode, les grammages, le type de denrées. S'organiser pour mettre en application les recettes, la quantité demandée.
- Savoir vérifier les préparations des mets (goût, qualité, mise en valeur).
- Savoir appliquer les méthodes d'hygiène, la traçabilité, les contrôles, la 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 un esprit d'équipe.
- Avoir le sens de l'écoute, et du dialogue.
- Avoir l'esprit d'initiative, dynamique, faire preuve de rigueur, un bon sens de l'organisation.
- Être Ponctuel.
- Respecter et appliquer les consignes et la hiérarchie.
- Avoir la capacité physique à travailler debout, effectuer des manutentions, une exposition à la chaleur ou au froid.

Poste à pourvoir début septembre 2022

Adresser votre candidature, à Monsieur le Maire
Par courrier : Mairie de Vernouillet – Esplanade du 8 Mai 1945 Maurice Legendre – 28500 VERNOUILLET
Ou par courriel à : insertion@vernouillet28.fr