

Vernouillet recrute



Un Apprenti Cuisinier (H/F)

VERNOUILLET, une collectivité de l'Agglomération du Pays de DREUX, 5^{ème} ville d'Eure et Loir, (12500 habitants), située à 1 heure de Paris, offre une réelle qualité de vie par son cadre agréable, son dynamisme culturel et éducatif grâce une organisation administrative très structurée comparable à des collectivités de taille supérieure. VERNOUILLET qui connaît une évolution rapide de sa population depuis 50 ans, présente un haut potentiel en termes de qualité de service et de perspective de développement.

Au sein de la cuisine centrale de Vernouillet et sous la responsabilité de son maître d'apprentissage, l'apprenti(e) cuisinier(ère), intégrera une équipe de 12 professionnels, constituée de cuisiniers, pâtisseries & aides de cuisine.

Il participera, à la confection des 1100 repas quotidiens, pour les diverses institutions de la Ville.

Les repas et les gouters sont préparés à la cuisine centrale, cuisinés traditionnellement. Les pâtisseries sont préparées de façon artisanale avec des produits frais, d'origines française, européenne, régionale & locale.

L'apprenti(e) sera accompagné(e) et suivi, tout au long du son parcours de formation professionnel par son tuteur, maître d'apprentissage à la cuisine centrale et son professeur de cuisine au CFA de Chartres.

Cette expérience sera enrichissante tant sur le plan personnel que professionnel, permettant d'acquérir des compétences pratiques et théoriques essentielles à l'obtention du **Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP)**.

Les missions confiées seront variées et formatrices., allant de l'apprentissage des termes et des techniques culinaires à la valorisation des plats servis dans le respect de la chaîne de traçabilité et de l'application rigoureuse des normes d'hygiène et de sécurité, en passant par la gestion du temps et des ressources.

L'apprenti (e) aura l'occasion de participer à la fabrication de pâtisseries « maison », à des événements spéciaux, lui permettant de développer une polyvalence et une adaptabilité dans le domaine de la restauration.

QUALITE & PROFIL :

- Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier. Une motivation à acquérir une compétence professionnelle.
- Disposer d'une capacité à travailler en équipe, avec un esprit d'équipe et le sens de l'écoute, et du dialogue.
- Avoir l'esprit d'initiative, dynamique, et le sens de la ponctualité.
- Respecter et appliquer les consignes et la hiérarchie.
- Avoir la capacité physique à travailler debout, effectuer des manutentions adaptées au quotidien du travail, dans un environnement exposé à la chaleur ou au froid.

Poste à pourvoir début septembre 2025

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