

Je choisis le département de Loir-et-Cher

APPRENTI CAP CUISINE H/F

Collège Marcel Carné / Apprentissage basé à Vineuil

Votre défi

Au sein d'une restauration collective, participer à la production de préparations culinaires faites sur place.

Finalités de l'apprentissage

- Obtenir son diplôme à la fin des 2 ans
- Au terme des 2 ans, l'apprenti sera en mesure de :
 - Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire
 - Connaître les produits alimentaires et gérer leur approvisionnement (rédaction De bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
 - Élaborer un menu
 - Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Vos activités au quotidien pour développer vos compétences

Missions et activités principales

- Production des prestations de restauration
- Assister le chef ou le second de cuisine dans la confection des préparations froides et chaudes et participer à la préparation de repas thématiques en lien avec des projets éducatifs et pédagogiques
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base
- Veiller à la présentation des mets et à leur installation dans le self
- Assurer le service des repas et veiller au bon accueil des convives
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, méthode HACCP et sécurité du travail
- Veiller à la bonne température des plats durant le service
- Veiller à l'entretien et au bon fonctionnement du matériel
- Participer à la grosse et petite plonge

Missions et activités complémentaires

- Entretien des locaux si nécessaire

Votre cadre de travail

- Équipe de 10 personnes au sein du collège Marcel Carné
- Rémunération : en fonction de l'âge et du niveau de diplôme préparé

Votre profil

- Curieux, ponctuel, polyvalent, créatif, assidu, respectueux de la hiérarchie
- Savoir calculer des proportions, interpréter un schéma, un plan, une étiquette
- Des notions sur les règles d'hygiène et la cuisine en collectivité sont un plus
- Tenir compte des consignes orales et écrites

Pour toutes questions métier : Mme Sylvie SIMOES Cheffe de cuisine collège Marcel Carné 02 54 42 83 02/ sylvie.simoes@departement41.fr

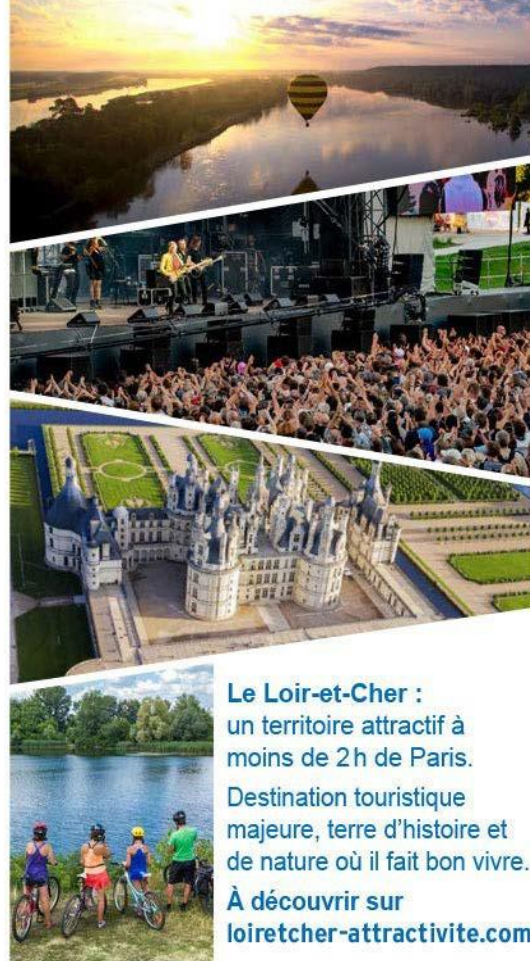
Pour toutes questions RH : service recrutement : 02.54.58.54.59
recrutement@departement41.fr

Révélez vos talents

en rejoignant une collectivité
attractive, durable, innovante et solidaire

Candidature à déposer avant le 19/052024

JE POSTULE



Le Loir-et-Cher :
un territoire attractif à
moins de 2h de Paris.

Destination touristique
majeure, terre d'histoire et
de nature où il fait bon vivre.

À découvrir sur
loiretcher-attractivite.com

Nos priorités

- Réaliser notre projet d'administration "Loir&Cher en action"
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1 700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

Nos +

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail
- Avantages sociaux : prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs : social, technique, culturel, sportif, administratif, management



Suivez-nous sur departement41    