

Je choisis le département de Loir-et-Cher

APPRENTI CAP CUISINE H/F

Collège Lavoisier / Apprentissage basé à Oucques La Nouvelle

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
- Apprendre à élaborer des plats (entrées, plats, desserts) en utilisant différentes techniques de production culinaire

Vos activités au quotidien pour développer vos compétences

Missions et activités principales

- Préparer les menus en respectant le plan alimentaire
- Passer des commandes, les réceptionner, gérer les stocks
- Élaborer la production chaude (viandes, poissons, sauce...)
- Assurer la distribution des repas et surveiller le réapprovisionnement du self
- Nettoyer et entretenir le matériel de cuisine
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, méthode HACCP et sécurité du travail
- Apprendre à utiliser le matériel tranchant en toute sécurité

Missions et activités complémentaires

- Calculer les coûts de revient d'un repas
- Utiliser la tablette Webgerest

Votre cadre de travail

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

Votre profil

- Curieux, ponctuel
- Respectueux de la hiérarchie
- Polyvalent
- Créatif
- Savoir calculer des proportions
- Des notions sur les règles d'hygiène et la cuisine en collectivité sont un plus

Pour toutes questions métier : Mr Anthonin MAUDET Chef de cuisine collège Oucques
06 16 68 85 24 /anthonin.maudet@departement41.fr

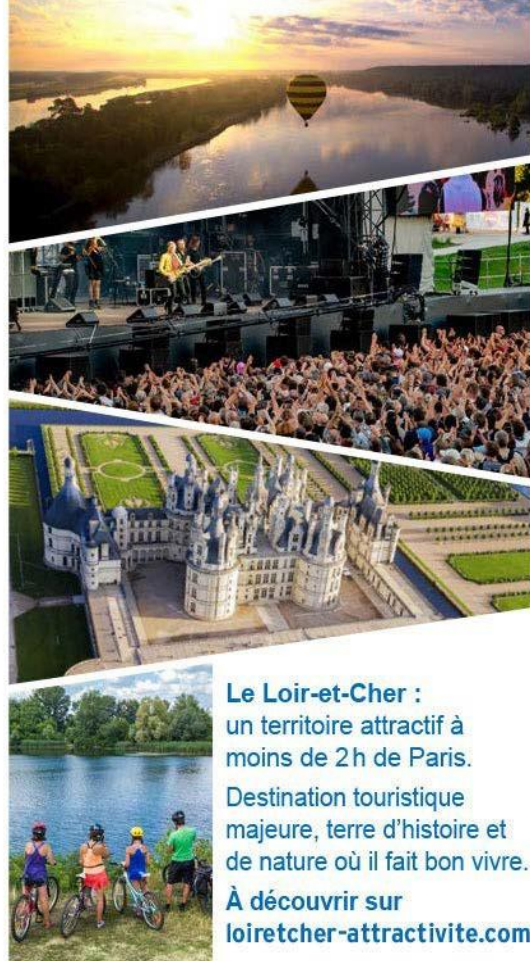
Pour toutes questions RH : service recrutement : 02.54.58.54.59
recrutement@departement41.fr

Révélez vos talents

en rejoignant une collectivité
attractive, durable, innovante et solidaire

Candidature à déposer avant le 19/05/2024

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    