



LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU CHER RECRUTE SES FUTURS APPRENTIS

REJOIGNEZ LA DIRECTION EDUCATION SPORT JEUNESSE – **BOURGES**

Fonction du maître d'apprentissage : chef de cuisine collective

Niveau d'études attendu : l'apprenti sort de 3^{ème} et va préparer un bac professionnel cuisinier



Les missions seront confiées progressivement au fur et à mesure de l'acquisition de compétence

Missions

L'apprenti participera à la préparation et confection des repas pour environ 500 collégiens.

Nature des activités à réaliser

Activités principales

- Elaboration des menus ;
- Commande auprès des fournisseurs ;
- Fabrication des repas (entrées – plats – desserts)
- Nettoyage des locaux (plan de maitrise sanitaire).

Activités secondaires

- Préparation et contrôle des marchandises
- Service des repas aux usagers

Ressources principales attendues



Savoirs

- Règles d'hygiène et sécurité
- Gestes et postures
- Feuille de route restauration
-

Savoirs faire opérationnels

- Acquérir les techniques qui permettent de cuisiner et préparer les repas



Savoirs faire relationnels

Etre ponctuel et assidu

Respecter la hiérarchie

Respecter les règles d'un établissement scolaire



Contexte – conditions d'exercice

Localisation : Collège LITRE BOURGES

Travail en équipe

Contraintes horaires liées au rythme scolaire



Contraintes physiques – sujétions particulières

Travail en milieu chaud et/ou froid

Port de charges lourdes

Supporter la station debout prolongée



Poste prioritairement handi accessible

Candidature à adresser à
drhc@departement18.fr
objet « apprentissage »