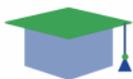




# LE CONSEIL DEPARTEMENTAL DU CHER RECRUTE SES FUTURS APPRENTIS

**Rejoignez la Direction de l'éducation, de la culture, du sport et  
de la jeunesse - Collège Julien Dumas à Nérondes**



## Niveau d'étude requis : CAP cuisine

Produire des repas

Connaître les règles d'hygiène

Conseiller le meilleur produit à travailler

Maîtriser les techniques culinaires

### Mission

## *Nature des activités à réaliser*

### Activités principales



Préparer les plats dans le respect de l'art culinaire avec des produits locaux  
Interpréter une fiche technique



### Activités secondaires

Assurer le nettoyage des ustensiles, des locaux et de la vaisselle

Connaître la feuille de route quotidienne d'une restauration collective

# Ressources principales attendues

## Savoirs

Lire et écrire  
Comprendre et interpréter des consignes écrites et orales



## Savoirs faire opérationnels

Faire preuve d'énergie et d'engagement



## Savoirs faire relationnels

Etre à l'écoute  
Savoir travailler en équipe  
Avoir le sens de la hiérarchie



## Contexte - conditions d'exercice

Restauration scolaire qui produit et sert 240 repas par jour  
Collège rural avec un environnement et un public privilégiés



## Contraintes physiques - sujétions particulières

Station debout prolongée  
Gestion du stress sur une journée de travail



## Poste prioritairement handi accessible

**Candidature à adresser à [drhc@departement18.fr](mailto:drhc@departement18.fr)  
objet « apprentissage »**