



La Ville de Veauche recrute

Un apprenti CAP Cuisinier (h,f)

En contrat d'apprentissage pour une durée de 12 à 36 mois
à temps complet en alternance.

Sous la responsabilité hiérarchique de l'autorité administrative de Monsieur le Maire, du responsable restauration et du maître d'apprentissage, l'apprenti cuisinier participera aux missions de gestions des stocks de marchandises, production et valorisation des préparations culinaires, distribution et services des repas et nettoyage du matériel et des locaux. La ville de Veauche assure la restauration collective pour 3 restaurants scolaires et 1 restaurant social.

MISSIONS :

- Gestion des stocks de marchandises :

- o Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage (commandes, ...)
- o Prises et enregistrement des températures positives et négatives (matin et soir),
- o Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, congélateur, ...
- o Vérification de la qualité des denrées et de leurs dates limites de consommation,
- o Prises et enregistrement des températures des produits réceptionnés,
- o Gérer physiquement les stocks de marchandises.

- Production et valorisation des préparations culinaires :

- o Organiser le poste de travail tout au long de l'activité cuisine,
- o Interpréter et mettre en œuvre les fiches techniques, mettre en œuvre les techniques culinaires, s'assurer de la satisfaction des usagers,
- o Concevoir des menus adaptés aux besoins des enfants de 3 à 11 ans,
- o Effectuer l'épluchage, le lavage et la coupe de légumes et des fruits,
- o Préparer les entrées froides,
- o Préparer les plats chauds (viandes, poissons, accompagnements, ...)
- o Doser et mélanger les produits et ingrédients,
- o Cuire les aliments,
- o Appliquer les règles de la méthode HACCP,

- o Traçabilité des plats témoins,
- o Participer à la lutte contre le gaspillage,
- o Participer aux tris des déchets.

- Distribution et service des repas :

- o Mise en place du couvert,
- o Mise en place pain, eau, ...
- o Assurer le service des repas (distribution, approvisionnement des tables, ...)

- Nettoyage du matériel et des locaux :

- o Effectuer le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements et de la cuisine,
- o Réaliser tout type de plonge (vaisselle, plonge batterie et grosse plonge),
- o Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son maître d'apprentissage,
- o Veiller à l'approvisionnement en matériel et produits d'entretien.

PROFIL :

- Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier
- Maîtriser les techniques culinaires classiques
- Disposer de la capacité à travailler en équipe,
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Respecter les consignes et la hiérarchie,
- Faire preuve de rigueur et sens de l'organisation,
- Être force de propositions,
- Avoir le sens de l'écoute.

CONDITIONS STATUTAIRES :

- Temps de travail : 35 heures par semaine, soit sur 4 jours, soit sur 5 jours 1 semaine sur 2.
- Affectation du lieu d'apprentissage : Restaurant Marcel Pagnol (avec possibilité d'être positionné sur d'autres sites occasionnellement)
- Toute proposition sera étudiée suivant le diplôme et l'école choisie par le candidat.
- Rémunération : suivant le diplôme et l'âge de l'apprenti

Candidature (lettre de motivation + CV) à adresser par courrier à Monsieur le Maire, place Jacques Raffin 42340 VEAUUCHE, ou par mail : recrutement@veauche.fr **avant le 31 août 2024.**

Poste à pourvoir début septembre 2024