

Rejoindre le Département des Hauts-de-Seine, c'est œuvrer chaque jour à offrir un cadre de vie de qualité à ses 1,6 million d'habitants.

Offre d'apprentissage : Cuisinier (H/F)

Pôle Education
Direction de l'Education de la Citoyenneté et des Collèges
Service Coordination des Actions dans les Collèges
Unité Offices de Réchauffage

Votre direction

La restauration scolaire est une compétence du Département qui a la responsabilité des cantines de 88 collèges publics des Hauts-de-Seine, soit 30 000 repas environ à servir chaque jour. L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et sécurisée. C'est également un moment privilégié de découverte et de plaisir. C'est pourquoi le Département des Hauts-de-Seine est engagé pour une restauration scolaire de qualité dans les collèges.

En rejoignant le Département, vous mettrez en œuvre vos compétences et votre talent au service d'une collectivité territoriale solidaire et innovante.

Vos missions

L'apprenti cuisinier est amené à assurer la fabrication des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Vous assurez les missions suivantes :

- Concevoir les menus et confectionner les repas dans le respect des règles diététiques en vigueur (réalisation de recettes et de menus selon le cahier des charges du CD92 et de l'UCP (respect du plan alimentaire national), proposition de la composition de menus, contrôle les préparations culinaires)
- Evaluer les besoins en produits et matériels (préparation des commandes, réception des livraisons et contrôle de leur conformité, vérification, en lien avec les fonctions supports (chef cuisine, magasinier), de l'approvisionnement, en produits et en matériels)
- Organiser la préparation du service de réalisation des recettes (préparation des produits alimentaires et mise en place des matériels de cuisine, organisation de la mise en place et du service des plats)
- Garantir l'application des protocoles d'hygiène en matière de restauration collective (rangement et maintien des locaux et du matériel du service de restauration en état d'hygiène, renseignement des documents relatifs à la méthode Haccp.)

Profil recherché

Vous préparez une 1^{ère} ou 2nde année de CAP cuisine, un BEP, un CS ou un BAC Pro cuisine.

Vous avez des connaissances en techniques culinaires, en schéma et procédures et réglementation hygiène et sécurité.

Vous savez mettre en œuvre une technique, utiliser un matériel et appliquer un protocole.

Vous savez travailler en équipe et êtes reconnu pour votre sens de l'organisation, vos capacités relationnelles et votre ponctualité.

Attractif



Toutes nos offres d'emploi sur recrutement.hauts-de-seine.fr

Vous aussi, conciliez épanouissement et projets professionnels

#DépartementAttractif