

OFFRE D'APPRENTISSAGE CAP DE CUISINE

CADRE STATUTAIRE : Apprenti - contrat de droit privé

POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE : Sous la responsabilité du maître d'apprentissage et du chef de cuisine

DESCRITIF DE L'EMPLOI : L'apprenti participe pleinement à la préparation des repas

MISSIONS PRINC.	ACTIVITES/TACHES DE TRAVAIL :
Déstockage	- Réception et contrôle des marchandises - Vidage des emballages
Préparation	- Préparation des aliments dans les règles de l'art culinaire - Epluchage des légumes et des pommes à la crèche
Mise en barquette	- Dépôt en barquette et gastro norme pour refroidissement - Prise des températures
Entretien et nettoyage	- Mise en œuvre des procédures
MISSIONS SECOND.	ACTIVITES/TACHES DE TRAVAIL :
Service	- Réalisation du service le midi

COMPETENCES REQUISES :

- Polyvalence en cuisine ;
- Maîtrise des règles d'hygiène, des règles HACCP et respect du PMS
- Avoir une autonomie dans l'organisation du travail
- Evaluer la qualité de sa prestation
- Esprit critique et aptitude à faire remonter les dysfonctionnements
- Bonne aptitude au travail en équipe
- Dynamique et volontaire
- Sens du service public

RELATIONS FONCTIONNELLES :

- Relation avec les personnes du service
- Relation avec les résidents de la Résidence Autonomie lors du service

SITE DE TRAVAIL PRINCIPAL : Cuisine centrale située à la Résidence du Parc, 11 rue Victor Hugo
42230 ROCHE LA MOLIERE

DUREE DU TRAVAIL : Temps complet 35h

MOYENS A DISPOSITION :

- Matériels : appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

CONTRAINTES LIEES AU POSTE :

- Pénibilité physique : station debout prolongée et port de charge lourde
- Travail dans un environnement à niveau sonore important
- Travail le samedi
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)

Candidature à déposer avant le lundi 2 juin 2025 par mail à recrutement@rochelaoliere.fr

Personne à contacter pour tout renseignement :
Arnaud BERNARD 04.77.90.77.12