

LE SERVICE VIE SCOLAIRE ET RESTAURATION
recherche pour la CUISINE CENTRALE
UN(E) APPRENTI(E) souhaitant préparer la formation de :

- CAP CUISINE *ou*
- BAC Pro Cuisine

(Réf : 4869)

MISSIONS

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de 2 ans, vous préparez un CAP ou un BAC Pro Cuisine. Vous serez ainsi formé aux activités de production comme :

Elaboration des produits frais

- Déconditionner les matières premières en respectant les règles d'hygiène
- Désinfecter, éplucher et découper les légumes frais ;
- Participer à l'élaboration des entrées (cuissons, vinaigrette, assemblage et assaisonnement...)
- Effectuer des opérations de tranchage (viandes, fromages...)
- Respecter le planning de fabrication réalisé par le chef de production
- Participer au tri sélectif des déchets alimentaires
- Appliquer l'ensemble des pratiques listées dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Cuisson et refroidissement

- Réaliser en autonomie les cuissons des féculents et légumineuses.
- Procéder au refroidissement après cuisson
- Assurer les enregistrements liés à la traçabilité

Nettoyage et entretien du secteur de production

- Effectuer l'entretien et le nettoyage de son poste de travail suivant le plan de nettoyage et de désinfection
- Assurer l'enregistrement du suivi du nettoyage

Participation à la mise en œuvre du système Qualité

- Enregistrer les volumes de production par produit.
- Informer la hiérarchie des non conformités
- Participer occasionnellement aux tests gustatifs (cuisine centrale)
- Participer aux « visites gustatives » dans les restaurants scolaires
- Travailler en étroite collaboration avec les autres secteurs. (plonge, conditionnement, ...)

Autres activités

- Aider à l'élaboration des plateaux repas ;
- Renforcer les équipes lors de préparations maison.

PROFIL ATTENDU

Diplôme préparé : CAP/BAC Pro Cuisine

Compétences et qualités requises :

- Esprit d'équipe
- Passionné et créatif
- Dynamique, motivé et bonne condition physique (gestion de gros volumes)
- Rigueur
- Respect des procédures d'hygiène et de sécurité
- Organisé
- Esprit d'équipe

Conditions de travail :

- Port de la tenue réglementaire
- Station debout prolongée
- Manutention de charges lourdes
- Manipulation d'outils tranchants
- Exposition fréquente au froid et à l'humidité
- Vaccinations à jour obligatoire

La communauté d'agglomération Amiens Métropole souhaite participer à l'effort national d'insertion en milieu professionnel des personnes handicapées ; cette offre est handi-accessible

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez appeler Madame KHAMMAR (Direction Vie Scolaire et Restauration) au 03.60.01.02.42 OU le service RH au 03.22.97.41.36

Pour postuler, merci d'adresser lettre de motivation + CV (en rappelant la référence 4869) sur le site www.amiens.fr (Rubrique Institutions → Nos offres d'emplois), avant le 25/07/2024.

Lien d'accès direct pour postuler : <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=4869&gestionnaire=AM>

