

OFFRE D'APPRENTISSAGE

PROFIL DE POSTE réf : 2022-12

INTITULE DU POSTE : Cuisinier en restauration collective

DIRECTION : Direction Enfance Jeunesse

SERVICE : Action Éducative

SECTEUR : Unité de Production Culinaire Flexible (U.P.C.F.)

DIPLÔME PRÉPARÉ : CAP cuisiner en restauration collective

DURÉE : 2 ans – Année scolaire 2022 – 2024

DEFINITION DU POSTE :

Contexte de la mission :

Au sein du service de l'Action Éducative, l'UPCF (cuisine centrale) assure les missions de fabrication et distribution des repas, en liaison froide, pour les 17 restaurants scolaires, les 9 Espaces Petite Enfance et le Restaurant Universitaire de la ville de Bourg-en-Bresse.

Activités :

Activités définies, suivies, et évaluées par votre tuteur ou le responsable du pôle Production.

- Déconditionnement des denrées
- Procéder au tri sélectif des emballages
- Pré traiter les produits pour cuisson ou conditionnement du lendemain
- Préparer les légumes frais
- Réaliser tous types de cuisson (rôti, braisé, sauté, vapeur, etc...)
- Confectionner les sauces
- Assembler et conditionner les préparations chaudes et froides
- Sceller et étiqueter les barquettes de transport des repas
- Participer à la plonge batterie
- Assurer le nettoyage et la désinfection des matériels et des locaux en respectant les protocoles
- Remplir les fiches du suivi de la traçabilité (cuissons, conditionnements, refroidissements et nettoyages)
- Apprendre et respecter les mesures du P.M.S. (Plan de Maîtrise Sanitaire) arrêté ministériel du 8 juin 2006 : les mesures pour appliquer les B.P.H. (Bonnes Pratiques d'Hygiène), la sécurité alimentaire avec la méthode H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point), les prescriptions de la traçabilité amont et aval

Par ailleurs, en fonction du plan de charge et afin de pouvoir avoir une vision plus large du fonctionnement de la cuisine et de ses différentes missions, l'apprenti(e) sera amené(e) à travailler, en appui et plus ponctuellement, sur d'autres missions en lien avec la restauration collective.

Spécificités du poste :

- Respect des règles d'hygiène et port d'E.P.I. (Équipement de Protection Individuel) tenue de cuisine et chaussures de sécurité
- Particularités physiques : station debout prolongée – gestes répétitifs – exposition fréquente à la chaleur et au froid
- Horaire de travail en journée continue (avec pause déjeuner)
- Congés à périodes définies

Savoirs :

- Connaissance des denrées alimentaires
- Aisance relationnelle

Savoirs Être :

- Esprit d'initiative et d'autonomie
- Être ponctuel
- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de rigueur
- Être dynamique et curieux

Lieu de travail : Unité de Production Culinaire Flexible (U.P.C.F.)
10, rue des chrysanthèmes 01000 Bourg en Bresse.

Contact :

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à Monsieur le Maire, Direction des Ressources Humaines, Hôtel de Ville, BP 90419, 01012 Bourg en Bresse Cedex ou rhformation@bourgenbresse.fr

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à M. Marc PÉCHOUX, Responsable de l'UPCF, au 04 74 42 46 51 ou pechouxm@bourgenbresse.fr.