



Apprenti Cuisinier

DGASHA – Direction Enfance Jeunesse – service Action Éducative



Bourg-en-Bresse – 43 000 habitants – Chef lieu du département de l'Ain
Proximité avec Lyon, Genève et Mâcon

Définition du poste

Mission

L'Unité de Production Culinaire Flexible (UPCF) est un service de la Ville qui a en charge la confection et la distribution des repas destinés aux écoles maternelle et élémentaires publiques de la Ville, soit environ 2000 repas par jour. L'UPCF gère également le Restaurant Universitaire soit environ 400 repas confectionnés et servis chaque jour.

Vous participerez, sous l'autorité du responsable du pôle Production, au sein de l'UPCF, à la fabrication des repas, en liaison froide, pour les 17 restaurants scolaires, les 10 Espaces Petite Enfance et le Restaurant Universitaire de la ville de Bourg-en-Bresse. Vous participerez également aux missions de traçabilité, de nettoyage et de désinfection.

Activités principales, sous la responsabilité de votre maître d'apprentissage

- Assurer la fabrication et le conditionnement des préparations chaudes et froides
- Optimiser la qualité gustative et visuelle des plats fabriqués
- Assurer la sécurité alimentaire par la méthode H.A.C.C.P.
- Assurer une gestion du tri sélectifs des déchets
- Respecter les démarches pour la réduction du gaspillage alimentaire
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène du Plan de Maîtrise Sanitaire du service
- Respecter les plans de nettoyage et désinfection
- Effectuer le suivi de la traçabilité amont et aval à l'aide des fiches en place

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

Profil attendu

Savoirs :

- Connaître les différentes denrées alimentaires
- Connaître la méthode HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Savoirs Faire :

- Maîtriser les techniques culinaires de base : découpe, assemblage ...
- Savoir préparer des denrées alimentaires
- Repérer les indicateurs de qualité
- Utiliser les techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective

Savoirs Être :

- Montrer une certaine motivation
- Avoir une aptitude à travailler en équipe
- Avoir le sens de l'organisation
- Être ponctuel
- Être à l'écoute des consignes et les respecter

Spécificité du poste

Diplôme préparé : CAP Cuisinier en restauration collective, Bac professionnel Restauration collective

Poste à pourvoir : 01/09/2025

Durée : 1 ou 2 ans

Date limite de candidature :
Vendredi 16 mai



Renseignements :

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à M. Benoit ROUSSEAU, Responsable du service de l'Unité de Production Culinaire Flexible au : 04 74 42 46 51 ou par courriel :

rousseau@bourg-en-bresse.fr



Candidature :

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) soit par courrier adressé à :
Monsieur le Maire,
Direction des Ressources Humaines,
Place de l'Hôtel de Ville
BP 90419,
01012 Bourg-en-Bresse
ou par courriel à l'adresse suivante :
rhformation@bourg-en-bresse.fr