



Apprenti Agent de restauration

DGASHA – Direction Enfance Jeunesse – service UPCF



**Bourg-en-Bresse – 43 000 habitants – Préfecture du département de l'Ain
Proximité avec Lyon et Genève**

Définition du poste

Mission

L'Unité de Production Culinaire Flexible (UPCF) est un service de la Ville qui a en charge la préparation et la distribution des repas destinés aux écoles maternelles 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 Restaurant Universitaire, à la production froide, à la distribution des repas, aux cuissons minute, la plonge, à l'entretien des locaux et du matériel.

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

- Déconditionner des denrées, procéder au tri sélectif des emballages
- Pré traiter les produits du lendemain
- Préparer les légumes frais
- Préparer, assembler et conditionner les préparations froides, en barquettes, en saladiers, en assiettes ou en plats gastronomes
- Servir les repas en self et veiller à l'approvisionnement
- Effectuer et enregistrer les relevés de température des plats en cours de service
- Participer à la plonge vaisselle
- Procéder à la gestion des restes et inventorier les taux de prise
- Respecter les procédures du guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Nettoyer, désinfecter et ranger les matériels, mobiliers et locaux selon les normes HACCP
- Remplir les fiches de suivi des conditionnements et nettoyages

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 ponctuellement sur d'autres tâches.

Profil attendu

Savoirs :

- Connaissance des denrées alimentaires
- Maîtrise de la méthode HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Connaissance des procédures et auto-contrôles mis en place
- Connaissance des 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 :

- Être engagé dans son apprentissage
- 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 :

Titre Professionnel (TP) Employé polyvalent de restauration
CAP Agent polyvalent de restauration

Poste à pourvoir :

31/08/2026

Date limite de candidature :

08/05/2026



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@bourgenbresse.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@bourgenbresse.fr