



Profil de poste

I - IDENTIFICATION DU POSTE

Libelle du poste : APPRENTI CUISINIER (F/H)
Direction - Service : DAE - ERG - Restauration Scolaire Contrat d'apprentissage

II - DESCRIPTIF DU POSTE

A / MISSIONS

Sous la conduite du chef de cuisine, l'apprenti participe à la réalisation de la production journalière des repas dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et selon les critères qualitatifs définis.

B/ FONCTIONS ET ACTIVITES

PRODUCTION - ENTRETIEN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participer à la réception et au contrôle des denrées alimentaires – donner l'alerte si nécessaire en cas de non-conformité décelée ▪ Participer à la production journalière des repas en application stricte des règles de sécurité sanitaire des aliments - donner l'alerte si nécessaire ne cas de non-conformité décelée ▪ Procéder au nettoyage et à l'entretien des matériels et des locaux ▪ S'adapter aux évolutions réglementaires
-------------------------------	---

III - COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

SAVOIR	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etre en formation dans le secteur de la restauration ▪ Connaître des techniques culinaires ▪ Connaître et pratiquer la méthode HACCP ▪ Connaître les règles de sécurité en restauration
SAVOIR - FAIRE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etre habile et rapide dans l'exécution
APTITUDE / QUALITE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir une capacité d'adaptation et d'initiatives ▪ Etre capable de rendre compte de son activité ▪ Etre capable de travailler en équipe

IV - CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

Positionnement hiérarchique :	N+1 : Chef de cuisine N+2 : Responsable adjoint restauration
Lieu de travail :	Cuisines
Temps de travail : Horaire de travail :	En fonction du planning de l'apprenti
Particularités ou contraintes du poste :	- Avoir une capacité physique pour travailler debout et porter des charges - Doit être reconnu apte à la manipulation des denrées alimentaires - Les congés doivent être posés pendant les congés scolaires et les mercredis.