

Offre d'emploi en contrat d'apprentissage – sept 2021
DGAT/DEJS/Service organisation des missions
et gestion des personnels techniques des collèges
Intitulé du poste : Cuisinier ou agent polyvalent de restauration

Le maître d'apprentissage sera le chef de cuisine d'un collège public.

Présentation des motivations du maître d'apprentissage :

Apprendre le métier de cuisinier de collectivité au sein d'une équipe de professionnels. Respecter les règles d'hygiène en vigueur.

Missions confiées et savoirs attendus :

- ° Observer et réaliser des tâches simples en adéquation avec le programme du centre de formation. Il s'agit principalement des techniques culinaires de base, de l'apprentissage des types de cuisson, de la connaissance des produits alimentaires (légumes, produits carnés et des produits d'épicerie courant). Reconnaître les produits de qualité.
- ° Mettre en place des espaces de distribution au cours du service.
- ° Assurer la production culinaire, le dressage, la présentation des plats, la distribution des repas ainsi que l'assemblage et la mise en valeur des mets simples.
- ° Respecter l'hygiène et la sécurité : entretien du matériel, des locaux, savoir interpréter les plannings et les protocoles (hygiène, HACCP, sécurité), application des normes HACCP.
- ° Réaliser des comptes rendus simples des activités réalisées chaque jour, en notant les difficultés rencontrées et les acquis. Savoir communiquer, être à l'écoute.
- ° S'informer sur les techniques culinaires, l'utilisation des matériels de cuisine. Se documenter à l'aide de revues professionnelles, d'ouvrages dédiés à la cuisine et à l'hygiène.
- ° S'intégrer dans une équipe en respectant les règles de l'établissement d'accueil. Écouter sa hiérarchie et ne pas prendre d'initiatives sans contrôle.
- ° Apprendre à s'organiser.

Modalités d'accompagnement de l'apprenti :

Le chef de cuisine veillera à :

- l'accueillir et à le suivre pour faciliter son intégration dans le milieu professionnel
- lui faire découvrir l'organisation du travail en restauration collective
- l'aider dans l'acquisition des règles et des gestes professionnels en situation de travail
- faciliter son apprentissage en utilisant les méthodologies adaptées à la situation : démonstration argumentée, vérification des acquis...
- l'encadrer dans ses relations sociales au sein de l'équipe pour l'acquisition de comportements sociaux adaptés
- assurer un climat favorable (gestion de conflit éventuellement)
- favoriser, d'une manière générale, son intégration

Lieu de travail :

Cuisine de collège