La Ville de LA FLECHE recherche
Un Apprenti « Cuisinier(ère) »

Vous préparez un CAP/BEP/BAC PRO Cuisine, vous êtes motivé (e) et passionné(e) par la cuisine et vous souhaitez découvrir une cuisine collective entièrement faite maison qui vous permettra de travailler tous types de produits frais, de l'entrée au dessert venez rejoindre notre Cuisine Centrale de la Ville de LA FLECHE.

Missions : Sous la responsabilité du maitre d'apprentissage, vous serez capable de concevoir des menus adaptés aux besoins des convives, cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires

Les activités principales sont :

- Réalisation des préparations, l'assemblage et le dressage des plats chauds et froids.
- Suivi des fiches techniques
- Mise en conditionnement des plats
- Respecter le Plan de Maîtrise Sanitaire et les normes H.A.C.C.P
- Respecter les règles de sécurité
- Entretiens des locaux

Profil recherché :

- Être âgé (e) entre 16 et 25 ans
- Avoir accompli la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire
- Capable d'effectuer l'arithmétique de base
- Discrétion
- Devoir de réserve et sens du service public
- Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier
- Respecter les consignes de la hiérarchie
- Faire preuve de rigueur et sens de l'organisation

CONDITIONS D'EXERCICE ET CONTRAINTES DE TRAVAIL

- Travail en station debout
- Manutention et port de charges
- Autonomie dans l'organisation de son travail
- Garant des respects des délais de fabrication
- Repas pris sur le site, inclus dans le temps de travail
- 1607 h annualisées en alternance
- 38.5 heures/semaine pendant le temps scolaire
- 35 heures/semaine vacances scolaires

Poste à pourvoir dès que possible

Les candidatures sont à adresser au plus tard le 31/10/2021 à l'attention de Mme La Maire - Direction des Ressources Humaines – Centre Administratif Jean Virlogeux - Espace Pierre Mendès France – 72200 LA FLECHE ou par mail à recrutement@ville-lafleche.fr.