

APPRENTI CUISINIER

MISSION

Aider à l'élaboration et la préparation des prestations culinaires dans le cadre des réceptions organisées par le Conseil départemental.

ACTIVITES

- **Activités principales :**
 - Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples, dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité :
 - Rassembler tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats ;
 - Réaliser des travaux préparatoires : épluchage, découpe, surveillance des cuissons, remise en température... ;
 - Dresser les plats avec soin et les transmettre aux agents en charge du service ;
 - Appliquer strictement les règles de la méthode HACCP.
 - Assurer l'entretien des cuisines et des locaux annexes :
 - Nettoyer, entretenir et ranger les cuisines, le matériel utilisé et les locaux de stockage.
- **Activités spécifiques :**
 - Réaliser des achats ;
 - Réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité.

DIPLOMES/QUALIFICATIONS NECESSAIRES

Un réel intérêt pour le métier de cuisinier, de même qu'une très grande motivation sont toutefois exigés.

Direction : Direction de l'Assemblée et de la Présidence

Service : Service Intérieur

Localisation : 8 Rue de la Préfecture – 88000 Epinal

Durée souhaitée :
2 ans - selon le diplôme préparé

Légende des niveaux de compétences	COMPETENCES REQUISES		NIVEAUX			
	SAVOIR		1	2	3	4
<p>1 : Niveau de base du domaine ⇒ connaître</p> <p>2 : Niveau de professionnalisme ⇒ comprendre, être opérationnel</p> <p>3 : Niveau de maîtrise ou d'expertise ⇒ pratiquer, diagnostiquer, proposer des actions...</p> <p>4 : Niveau d'analyse ou de stratégie ⇒ faire évoluer, enseigner, gérer des situations complexes</p>	•	Connaissance des techniques culinaires classiques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	Application stricte des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques au milieu de la restauration - méthode HACCP -	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	Prise en compte de l'enchaînement logique des tâches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	Réalisation de tâches dans un délai imparti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	Connaissance du fonctionnement et de l'organisation de la collectivité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	Logiciels bureautiques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		SAVOIR FAIRE	1	2	3	4
	•	Respecter les consignes et la hiérarchie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	Intégrer les différentes techniques de production culinaire	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	S'adapter à la variété des tâches	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	S'adapter aux fluctuations de l'activité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	•	S'intégrer à une équipe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
•	Être en capacité de répondre aux besoins du maître d'apprentissage et de l'équipe en charge du service	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
•	Élaborer une liste prévisionnelle des produits nécessaires à la confection des plats	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
•	Utiliser l'outil informatique, Internet et Intranet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	SAVOIR ÊTRE					
	- Rigueur, précision et réactivité					
	- Sens de l'observation					
	- Capacité à s'adapter					
	- Capacité à travailler en équipe					
	- Bonne présentation					
	- Diplomatie et discrétion					

CONDITIONS DE TRAVAIL

TEMPS DE TRAVAIL

- **Quotité : 100 %**
- **Disponibilité horaire importante :** OUI NON
- **Modalités particulières de temps de travail**

Astreintes Horaires décalés Travail le week end Travail de nuit

CARACTERISTIQUES RELATIONNELLES

Travail seul Travail en équipe Travail au contact du public

DEPLACEMENTS

- **Déplacements :** Occasionnel Intermittent Fréquent Permanent
- **Permis de conduire :** A B C D EB EC ED

AUTORISATIONS - HABILITATIONS

OUI NON

Si oui, lesquelles : autorisations

Microtracteur tondeuse Tondeuse 4x4 « Reform » Balayeuse aspiratrice Tracteur faucheur
 Engin de chargement < 4,5 T Engin de chargement > 4,5 T Mini-Pelle jusqu'à 6T, Tractopelle,
 Cylindre à conducteur porté < 2,5T, Compacteur > 2,5 T, Chariot élévateur de chantier,
 Engins de viabilité hivernale, Grue auxiliaire de levage, Chariot élévateur, nacelle

Habilitations : électricien Non électricien

EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

OUI NON

Si oui, lesquels :

lunettes casque protections masque gants Vêtements masques harnais chaussures,
de protection

EXIGENCES LIEES AU POSTE

Respect des consignes de sécurité, des formations techniques obligatoires et des normes qualité

Les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à ce contrat

CHARGE DU RECRUTEMENT DRH	PERSONNE A CONTACTER POUR INFORMATION COMPLEETAIRE	DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE
Nom : Sophie CONRAUD ☎ : 03.29.30.34.90 ✉ : emploi@vosges.fr	Nom : Valérie ANTOINE ☎ : 03.29.29.88.13 ✉ : vantoine@vosges.fr	5 avril 2024