

OFFRE D'EMPLOI

Le Conseil départemental des Vosges recherche

APPRENTI CUISINIER



Missions

- Participer au bon fonctionnement du service de restauration.
- Participer à la préparation des repas pour seconder le chef de cuisine.

Activités

- Se familiariser à la recherche du meilleur rapport qualité/prix des repas et contribuer aux améliorations à apporter (qualité, quantité, variété), sur la base des préconisations du Conseil départemental.
- Participer à l'élaboration et à la réalisation de menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), spécifiques (régimes, allergies, ...), en fonction de la saison et de la disponibilité des produits.
- Aider à préparer les commandes, planifier les livraisons, contrôler la conformité des denrées alimentaires (par une parfaite traçabilité écrite), à gérer le stock des produits alimentaires et des matériels en utilisant les moyens techniques d'enregistrement des denrées.
- Appliquer la méthode HACCP pour garantir la sécurité alimentaire dans l'unité de restauration.
- Participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire.
- Nettoyer les locaux et le matériel utilisé

Statut & particularités

Collèges pour effectuer son apprentissage : Jules Ferry EPINAL, Guillaume Apollinaire LE THOLY, Fleurot d'Hérival PLOMBIERES-LES-BAINS, André Malraux SENONES, Jules Verne VITTEL

recherche bac professionnel cuisine

Renseignements

Nom : Sophie CONRAUD

☎ 03.29.30.34.90

✉ emploi@vosges.fr

Nom : Sophie ENEL

03.29.29.00.39

senel@vosges.fr

Date limite de candidature : 10 JUIN 2025

POSTULER  **VOSGES.FR**



VOSGES.FR

Ah les Vosges ! Des forêts à perte de vue, des villes à taille humaine et un immobilier attractif... Cliché ? Non, réalité. Les Vosges c'est tout cela et bien plus encore...



+ 360 000 habitants
62,1 habitants/km²



50% composé
de forêts



+ 7 000 associations
4 000 km randonnées



+ 60 médecins
installés depuis 2019