

Je choisis le département de Loir-et-Cher

# APPRENTI CAP CUISINE H/F

Collège Les Provinces / Apprentissage basé à Blois

## Votre défi

Au sein d'une restauration collective participer à la production de préparations culinaires faites sur place.

## Finalités de l'apprentissage

- Obtenir son diplôme à la fin des 2 ans
- Apprendre à élaborer des plats (entrées, plats, desserts) en utilisant différentes techniques de production culinaire

## Vos activités au quotidien pour développer vos compétences

### Missions et activités principales

- Gérer l'approvisionnement des denrées (commande)
- Participer à l'élaboration des menus pour 600 convives
- Préparer des légumes, viandes et poissons dans le cadre de l'élaboration d'un plat ou assemblage de produits pré-élaborés
- Réaliser des préparations chaudes ou froides
- Appréhender et maîtriser la méthode HACCP
- Participer au service
- Participer au nettoyage dans les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

### Missions et activités complémentaires

- Appréhender l'outil Webgerest

## Votre cadre de travail

- Équipe de 12 personnes au sein du collège Les Provinces
- Rémunération : en fonction de l'âge et du niveau de diplôme préparé

## Votre profil

- Curiosité, assiduité, ponctualité
- Capacité d'adaptation et d'écoute
- Sens de l'observation et du travail en équipe
- Savoir s'adapter aux contraintes horaires et aux changements de rythme liés à la production et aux services
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Savoir calculer des proportions
- Connaître les bases culinaires est un plus

**Pour toutes questions métier :** Mr Thierry COUTY Chef de cuisine collège Blois : 02 54 57 41 00 / thierry.couty@departement41.fr

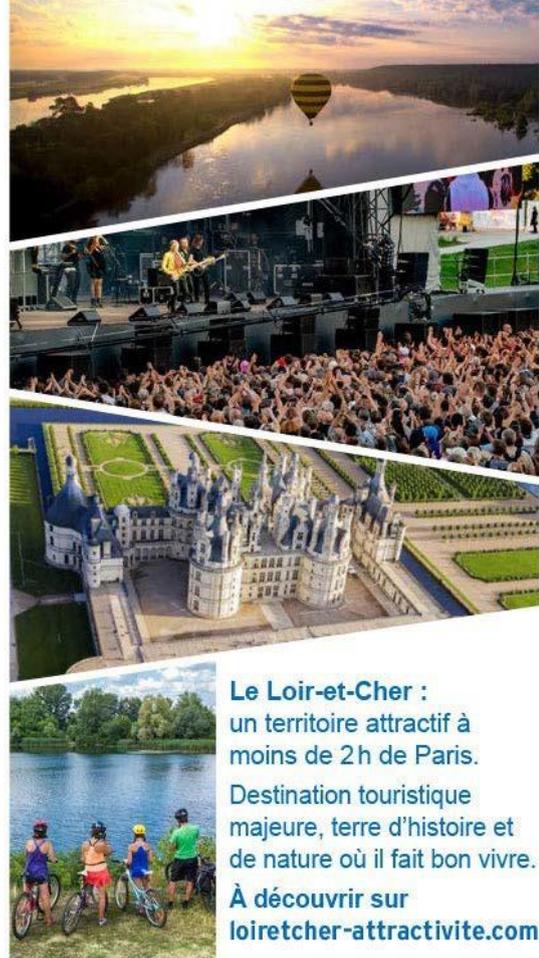
**Pour toutes questions RH :** service recrutement : 02.54.58.54.59/  
[recrutement@departement41.fr](mailto:recrutement@departement41.fr)

*Révélez vos talents*

en rejoignant une collectivité  
attractive, durable, innovante et solidaire

Candidature à déposer avant le 19/05/2024

**JE POSTULE**



**Le Loir-et-Cher :**  
un territoire attractif à  
moins de 2h de Paris.

Destination touristique  
majeure, terre d'histoire et  
de nature où il fait bon vivre.

À découvrir sur  
[loiretcher-attractivite.com](http://loiretcher-attractivite.com)

## Nos priorités

- Réaliser notre projet d'administration "Loir&Cher en action"
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1 700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

## Nos +

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail
- Avantages sociaux : prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs : social, technique, culturel, sportif, administratif, management



**LOIR&CHER**  
Notre département

Suivez-nous sur [departement41](http://departement41)

