

Offre d'apprentissage

Intitulé de l'offre : cuisinier

MINISTERE : MINISTERE DE L'INTERIEUR – GENDARMERIE NATIONALE

DIRECTION OU SERVICE : cercle mixte de JOUE LES TOURS

LIEU D'APPRENTISSAGE : 10 rue des martyrs 37300 Joue les tours

DESCRIPTIF DE L'EMPLOYEUR : Établissement public administratif (EPA) qui propose principalement des services de restauration aux personnels de la gendarmerie et autres administrations.

DIPLÔME REQUIS : NEANT

DIPLÔME PRÉPARÉ : CAP ET/OU BEP CUISINE

MÉTIER ET FAMILLE DE MÉTIERS :

DESCRIPTIF DE L'OFFRE :

Chargé d'élaborer des plats suivant un menu établi à la semaine et de confectionner les prestations particulières :

- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et fruits ;
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher....) ;
- Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires ;
- Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes ;
- Dresser les plats et les assiettes pour le service (présentation, assemblage, finition...) ;
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements, des matériels ;
- Effectuer le nettoyage selon le plan de nettoyage et de désinfection de l'organisme pour les matériels et les locaux ;
- Effectuer la plonge ;
- Respecter les règles de sécurité alimentaires de l'organisme ;
- Effectuer les enregistrements prévus par le plan de maîtrise sanitaire de l'organisme ;
- Établir les fiches de sortie de denrées consommées et reporter les éléments de traçabilité ;
- Appliquer les directives de la fiche de tâches.

Mission complémentaire :

- Réceptionner et stocker les matières premières ;
- Assurer des prestations accessoires (St Geneviève ; cocktail...).

DESCRIPTIF DU PROFIL RECHERCHÉ : Personne autonome, responsable, réactif et discrète.

Contacts pour renseignement et pour adresser CV + lettre de motivation :

MDL FERNANDES Daniel ou ADJ MESTRE Gabriel – 02 47 80 04 17 – cerclemixte363@numericable.fr