



**RECRUTE** pour le Pôle Développement, Direction des Collèges et des sports

## **UN APPRENTI CUISINIER (F/H)**

**En formation CAP Cuisine**

Sous l'autorité hiérarchique du maître d'apprentissage

### **CONTEXTE**

La direction des Collèges et des Sports assure le suivi des activités des établissements publics locaux d'enseignement en prenant en compte leur spécificité de culture (éducation nationale) et de fonctionnement (périodes de fermeture, double autorité fonctionnelle et hiérarchique).

Elle gère, avec la mission d'appui ressources humaines, les Adjoints Techniques Territoriaux des Établissements d'Enseignement (ATTEE) en poste dans les collèges. Elle exerce une autorité hiérarchique sur ces personnels et veille à ce que les missions d'accueil, d'hébergement et d'entretien des collèges soient assurées.

La direction, par sa mission restauration, a en charge la sécurité alimentaire et la qualité nutritionnelle des repas servis aux collégiens. Elle est également support technique dans l'application des recommandations du groupe d'études des marchés de restauration collective de nutrition ainsi que dans la mise en place et le suivi du plan de maîtrise sanitaire de l'HACCP. Elle apporte son assistance dans l'organisation du travail des équipes, le choix des équipements de restauration et la gestion des situations de crise.

La sectorisation des collèges fait partie des compétences obligatoires, mission exercée par la direction des Collèges et des Sports.

### **MISSIONS DU POSTE**

Sous la responsabilité du chef de cuisine, met en œuvre les orientations du service public départemental de restauration

Participe à la garantie hygiène et sécurité dans l'espace de restauration

#### **Activités principales :**

- Fabrication des repas, mise en œuvre des techniques culinaires
- Finition et présentation des préparations culinaires
- Distribution des repas
- Mise en œuvre des règles et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyage et désinfection des matériels et des locaux
- Participation à l'élaboration des menus
- Participation à la passation des commandes de denrées alimentaires
- Réception des denrées alimentaires et contrôle de conformité
- Participation à la gestion des stocks des denrées alimentaires et des produits d'entretien
- Participation à la mission éducative de la restauration scolaire
- Participation à la lutte contre le gaspillage alimentaire



## COMPETENCES A ACQUERIR :

### Savoirs faire (être capable de) :

- Cuisiner, préparer les plats. Proposer de nouvelles recettes
- Evaluer la qualité des produits de base
- Respecter les procédures et appliquer le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Travailler en équipe
- Utiliser l'outil informatique

### Savoirs (connaissances de / en...) :

- Techniques culinaires
- Règles et procédures d'hygiène
- Règles de traçabilité des denrées
- Programme national nutrition santé
- Règles d'utilisation des produits et des matériels
- Règles de sécurité
- Règlementation relative à la restauration scolaire

## RELATIONS FONCTIONNELLES :

Internes : Fait partie de la communauté éducative

## POURQUOI NOUS REJOINDRE

Le Département de Vaucluse est idéalement situé pour vivre et travailler en dehors des grandes métropoles sans pour autant s'éloigner des axes majeurs : à 2h40 de Paris par liaison TGV directe, le Vaucluse est un territoire à taille humaine, 560 000 habitants, 151 communes, intermédiaire en Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur entre les départements littoraux de plus d'un million d'habitants et les départements alpins de moins de 200 000 habitants. Rejoindre le Département, c'est faire le choix de la collectivité des solidarités et de la proximité.

## Avantages :

- Opportunités de carrière
- Accompagnement en formation professionnelle,
- Participation employeur au frais de transport, forfait mobilité durable
- Titres restaurants valeurs modulables
- Prestations famille, loisirs, billetterie

## Modalités :

- Contrat d'apprentissage / Rémunération selon la législation en vigueur
- Lieu de travail : Collèges du département
- Pour tout renseignement et pour postuler : [metiers.attractivite@vaucluse.fr](mailto:metiers.attractivite@vaucluse.fr)