



## Apprenti/e en cuisine

**Engagé en faveur de l'égalité des droits et des chances, le Département du Jura souhaite prévenir les discriminations et promouvoir la diversité.**

Le Département du Jura (1300 agents permanents, 342,5 millions d'euros de budget) recrute pour sa Direction Education Culture Vie Associative, Service Education, un/e Apprenti/e en Cuisine **au sein du collège des Lacs à CLAIRVAUX LES LACS**

**Les candidatures sont à adresser à :**

**Monsieur le Président du Département du Jura  
Direction des Ressources Humaines**

**17, Rue Rouget de Lisle – 39039 Lons-le-Saunier cedex**

**ou à l'adresse mail suivante : [recrutement@jura.fr](mailto:recrutement@jura.fr)**

**avec pour OBJET : NOM Prénom – Apprenti cuisine Clairvaux**

**Date limite d'envoi des candidatures : 10 juin 2022**

**Résidence administrative : Collège des Lacs – CLAIRVAUX LES LACS**

### DÉFINITION DU POSTE

#### ◆ MISSION, CADRE ET CONTEXTE DU POSTE

Placé/e sous l'autorité hiérarchique du gestionnaire du collège et sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine pour ce qui concerne la répartition des tâches et l'animation du service ½ pension, l'apprenti/e travaille au sein du collège. Il/elle est chargé/e d'assister le cuisinier dans la confection et la présentation des plats, d'assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés, de réceptionner et stocker les denrées et d'assister le cuisinier dans la gestion courante du restaurant.

#### ◆ ACTIVITÉS

- Confectionner les pâtisseries et entrées chaudes et froides (connaissance de la confection et mise en œuvre des pâtes de base ; pâte brisée, pâte sablée, pâte à chou),
- Confectionner les repas exceptionnels et buffets liés aux réceptions organisées par l'établissement,
- Participer à la gestion du magasin (réception des denrées, stockage et sorties) sous le contrôle du chef de cuisine et du service intendance,
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection,
- Participer au nettoyage et à l'entretien du matériel et des locaux de cuisine.

### PROFIL DU CANDIDAT

#### ◆ CADRE STATUTAIRE

- Préparation d'un CAP ou BAC PRO cuisine ou restauration collective

### SPÉCIFICITÉS DU POSTE

#### ◆ CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES

- L'apprenti/e est en relation avec l'ensemble des agents du service de restauration, des agents de l'établissement. Il/elle est en contact quotidien avec les élèves.
- Respecter impérativement les délais de fabrication
- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur, au froid, au bruit. Répétition de gestes.
- Respect de l'hygiène.
- Port de vêtements professionnels adaptés (EPI); manipulation de produits dangereux.
- Horaires : réguliers (en alternance avec temps scolaire selon calendrier)

- L'activité peut s'exercer en présence des usagers ou en dehors des heures de travail de l'établissement concerné.

#### ◆ SÉCURITÉ SANTÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Pénibilité physique : station debout prolongée, port de charges, milieu bruyant, exposition à la chaleur, au froid et à l'humidité.
- Activités et consignes de travail définies, suivies et évaluées par le chef de cuisine.

### QUALITÉS REQUISES

#### ◆ QUALITÉS

- Être ponctuel et assidu
- Être organisé et méthodique
- Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien, polyvalence
- Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)
- Savoir travailler en équipe
- Être discret, respecter la confidentialité

### SALAIRE ET AVANTAGES

- Rémunération liée à l'âge et au niveau de diplôme préparé
- Prestations d'action sociale
- Crèche du personnel à Lons-le-Saunier
- Amicale du personnel

#### **Nota Bené :**

*Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, **les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi.***

*Le Département du Jura collecte et exploite des données personnelles vous concernant. La finalité est le traitement de votre candidature. Votre CV et votre lettre de motivation ne sont traités que par les agents habilités du fait de leur mission « recrutement ».*  
*Vos données seront conservées selon les prescriptions du code du patrimoine et des Archives départementales du Jura.*  
*Vous disposez d'un droit d'accès, d'information et de rectification à l'égard de vos données que vous pouvez exercer à l'adresse suivante : [donnees@jura.fr](mailto:donnees@jura.fr)*