



jura
fr
CONSEIL DÉPARTEMENTAL

APPRENTI CUISINIER H/F

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

Le Conseil Départemental du Jura (1300 agents permanents, 330 millions d'euros de budget) recrute pour sa Direction de l'Education – Collège de Clairvaux-Les-Lacs, un/e apprenti/e cuisinier/ère.

Les candidatures (Cv + lettre de motivation) 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

Date limite d'envoi des candidatures : 30 septembre 2020

Résidence administrative : Collège de 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.

◆ ACTIVITES

- 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

- Apprenti/e en CAP ou BAC PRO cuisine ou restauration collective

◆ PRÉREQUIS

- Connaissances techniques correspondant aux missions du poste

SPECIFICITÉS DU POSTE

◆ CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES

- Relation avec l'ensemble des agents du service de restauration, des agents de l'établissement, et en contact quotidien avec les élèves
- 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.

◆ SECURITÉ SANTÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Manutention de charges
- Milieu bruyant
- Expositions fréquentes à la chaleur, au froid et à l'humidité
- Station debout prolongée
- Répétition de gestes
- Respect des règles d'hygiène et port de vêtements professionnels adaptés (EPI)
- Activités et consignes de travail définies, suivies et évaluées par le chef de cuisine
- Respecter impérativement les délais de fabrication

COMPÉTENCES TECHNIQUES ET QUALITÉS REQUISES

◆ COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Les compétences techniques seront à acquérir tout au long de l'apprentissage

◆ QUALITÉS

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

SALAIRE ET AVANTAGES

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

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