

Apprentissage en cuisine

Rentrée 2024

Lieu d'apprentissage :

Collège Le Chapitre
1 boulevard du Maréchal de Lattre de Tassigny – 21300 Chenove

Diplôme préparé :

CAP Cuisine ou Bac Pro Cuisine (Ecole des métiers Dijon Métropole)

Missions confiées à l'apprenti :

- Suivre la méthode HACCP et respecter le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS),
- Réaliser des préparations culinaires simples, découper et conditionner des plats froids, entrées, fromages et desserts dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture locale, biologique ou durable,
- Calibrer des portions préparées,
- Nettoyer le poste de travail,
- Aider, suivant sollicitation du responsable de productions, sur l'ensemble de la restauration scolaire.

Avantages :

- prise en charge partielle des frais de transport en commun
- tickets restaurant

Candidatures :

Lettre de motivation + CV
Copie de la pièce d'identité
Copie des bulletins scolaires des deux dernières années
Justificatif d'inscription à la formation ou de démarche vers l'organisme de formation

- *par mail :*

recrutement@cotedor.fr

- *par courrier* :

M. le Président du Conseil Départemental de la Côte-d'Or
Direction Développement Ressources humaines et Relations sociales
Service Emploi et Développement des Compétences
53 bis rue de la Préfecture
21000 Dijon

Seuls les dossiers complets seront étudiés

Date prévue des entretiens de recrutement : du 13 mai au 28 juin 2024

Renseignements : 03 80 63 65 63