

Apprentissage en cuisine

Rentrée 2024

Lieu d'apprentissage :

Collège Felix Tisserand
10 rue Jean Jaurès – 21700 Nuits-Saint-Georges

A la restauration scolaire, la préparation des repas et le service représentent entre 500 et 550 couverts.

Diplôme préparé :

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

Missions confiées à l'apprenti :

- Préparation des entrées chaudes et froides sous la direction du chef cuisinier
- Participation à la préparation des plats principaux avec l'équipe
- Observation de l'organisation en service cuisine et compréhension de la gestion des denrées et du temps
- Service du midi aux élèves
- Rangement et nettoyage après le service

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