



Ville de DEVILLE LES ROUEN
10588 Hab. Agglomération rouennaise

Recrute

1 Apprenti cuisine restauration scolaire (H/F)

La commune de Déville lès Rouen dispose d'une cuisine centrale qui produit 650 couverts par jour en liaison froide pour 7 écoles, une structure petite enfance et un accueil de loisirs. Son concept de production est la cuisine traditionnelle.

Sous la responsabilité du tuteur, vous exercerez au sein de la cuisine centrale et vos missions principales seront les suivantes :

- Production et valorisation de préparations culinaires : élaborer les menus, confectionner les repas de midi,
- Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson, ...)
- Veiller à l'hygiène de la cuisine et des locaux de stockage alimentaire,
- Conditionner des repas,
- Nettoyer les locaux et matériels de la cuisine
- Appliquer les règles d'hygiène de la méthode HACCP
- Réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité
- Participer à des temps de formations et de réunions

Qualités requises

Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier,
Capacité à travailler en équipe,
Être soigneux et soigné
Capacité à s'organiser
Respect de la hiérarchie, des collègues et des usagers
Organisation, ponctualité et rigueur,

Profil

- Apprenti cuisinier – CAP cuisine sur 2 ans
- Filière technique. Ouvert au grade d'adjoint technique

Conditions d'exercice :

- Contrat d'apprentissage
- Poste à temps complet – 35 heures hebdomadaires
- Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7h30 à 15h45 et 15h15 le mercredi (pause méridienne de 45 mn)
- Prise de fonction : 1^{er} septembre 2024

Adressez votre candidature **avant le 31 juillet 2024** (lettre de motivation et CV) à :

Direction des Ressources Humaines
1, Place François Mitterrand
B.P. 73
76250 Déville lès Rouen
drh@mairie-deville-les-rouen.fr