

CAP CUISINE (F/H)

En apprentissage

La Région des Pays de la Loire recrute des apprentis F/H en CAP CUISINE pour travailler au sein des restaurants scolaires **des Lycées publics des 5 départements : Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe et Vendée** pour la rentrée de septembre 2020.

- **Fonctions et activités :**

Dans le service de restauration du lycée, l'apprenti contribue à la production, la valorisation, la distribution de préparations culinaires chaudes et froides, participe à la maintenance et à l'hygiène des matériels et des locaux.

Les activités réalisées sont les suivantes :

- Assurer la production culinaire (réalisation des prestations conformes aux demandes, aux consignes et instructions reçues, réalisation des fonds, des sauces et des pâtisseries conformes aux exigences techniques).
- Participer à la distribution de la production (réaliser des prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles)
- Approvisionner et stocker (réalisation des bons approvisionnements pour les préparations culinaires, réalisation des contrôles quantitatifs et qualitatifs et stockage des produits conformément à la réglementation en vigueur et aux consignes de l'entreprise)
- Appliquer les règles et normes d'hygiène et sécurité (procédure HACCP)
- Être apte à organiser et gérer son travail en respectant une progression logique.

- **Objectifs de la formation :**

- ✓ Être apte à remplir immédiatement les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivités.

- **Modules professionnels :**

- ✓ Technologie cuisine, travaux pratiques cuisine,
- ✓ Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements,
- ✓ Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique.

Pour postuler, adressez **vos candidature (CV et lettre de motivation), accompagnés des 3 derniers bulletins scolaires et évaluations de stages** en vous connectant à l'adresse suivante : <https://regionpaysdelaloire-career.talent-soft.com/>