



## Intitulé du poste : Apprenti(e) Cuisinier

Date : 11/01/2021

### Positionnement hiérarchique

Commune d'Yzeure

Direction : DRM

Service : Cuisine centrale

Pôle : Production

Maitre d'apprentissage :

Lieu d'exercice : Cuisine centrale

Cadres d'emploi : Apprenti

### Missions principales exercées sous l'autorité du Maitre d'apprentissage

Fabrique les repas à partir des fiches techniques,

Respecte Les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire,

Applique les règles de la méthode HACCP,

Produit et valorise les préparations culinaires,

Participe à la démarche qualité mis en place par la collectivité,

Participe à la distribution des repas,

Evalue la qualité des produits de base,

Vérifie et analyse les préparations culinaires (goût, qualité, textures),

Assure la finition et la présentation des préparations culinaires,

Veille à la salubrité et à la conservation des produits transformés,

Propose de nouvelles recettes,

Elabore les documents de suivi dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire,

Repère les dysfonctionnements et les signaler à son supérieur,

Entretien le matériel professionnel à disposition selon les méthodes règlementaires,

Fait preuve de polyvalence dans la pratique du métier de cuisinier,

S'engage à un travail assidu et rigoureux dans le centre de formation,

### Autres missions éventuelles exercées sous l'autorité de responsable(s) fonctionnel(s) à préciser

Ponctuellement comme tout agent de la collectivité, l'apprenti pour participer à des actions transversales mises en œuvre au sein de la collectivité,

### Conditions d'exercice

Sous tutelle du Maitre d'apprentissage

Moyens mis à disposition : matériel et équipement de production performant, EPI

Contraintes de gestion du temps : Horaire matinal

Cycle de travail et horaires : C3

Travail le week end et jours fériés

Efforts physiques (nature) : oui

Déplacements (fréquence) : principalement interne à la commune

Travail sur écran (durée) : non

Utilisation du véhicule personnel : non

Accueil de public : oui/non

## Compétences nécessaires à la tenue du poste

### Profil

#### L'apprenti(e) devra :

Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier,  
Pouvoir argumenter d'un réel projet professionnel,  
Maîtriser les techniques culinaires classiques,  
Disposer la capacité à travailler en équipe,  
Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène règlementaires,  
Respect des consignes et de la hiérarchie,  
Faire preuve de ponctualité,

#### Savoir être (comportements)

Qualité d'écoutes et d'adaptations,  
Faire preuve de discrétion et respect d la confidentialité,  
Faire preuve de créativité, apporter de nouvelles idées,  
Faire preuve de polyvalence dans tous les secteurs de production,  
Collaborer efficacement entre les collègues et différentes zones,  
Faire preuve de rigueur et du sens de l'organisation,  
Etre en mesure de respecter le positionnement hiérarchique,