
CUISINIER.E

Service : Sidoresto

Grade(s) : Apprenti

Date limite de dépôt des candidatures :

Emancipatrice, Citoyenne et solidaire, Vitry-sur-Seine (95 000 habitants – 2 200 agents) est la plus grande ville du Val de Marne. Située à 6 minutes de Paris par la ligne C du RER, elle est riche de nombreux équipements socio-éducatifs, culturels et sportifs, d'espaces verts et d'activités économiques.

Elle porte de grands projets d'aménagement en lien avec l'arrivée de transports en commun structurants sur son territoire (deux stations du futur métro Grand Paris Express, une ligne de bus Tzen...). A ce titre, elle accompagne la mise en œuvre d'opérations d'envergure dans le cadre d'une Opération d'Intérêt National des Ardoines, en lien avec l'Etat et l'EPA-ORSA. Dans le même temps, elle s'engage activement dans la rénovation urbaine et sociale du Centre-Ville dans le cadre d'un partenariat avec l'Agence Nationale de Rénovation Urbaine et de ses partenaires bailleurs sociaux.

Nos engagements :

En te recrutant, la ville de Vitry sur Seine s'engage pour faciliter ton intégration au sein de ses équipes en favorisant tes premiers pas dans le monde du travail.

Le but est de te faire évoluer, de t'accompagner dans ton apprentissage et de t'aider dans la validation de ta formation en te préparant à ton insertion professionnelle.

Pour cela tu seras accompagné par un tuteur tout au long de ton parcours.

Ton apprentissage sera une réussite grâce à l'engagement de chacun d'entre nous.

Missions :

Tu seras notamment en charge de :

- Effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité.
- Proposer de nouvelles recettes.
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation...)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Déterminer les besoins en matériel et en denrées.
- Ordonner et planifier les tâches en fonction de la production
- Élaborer éventuellement de nouvelles fiches techniques
- Contrôler les plats préparés jusqu'à leur livraison

Profil :

**** Tu prépares un BAC pro cuisine ****

- Tu as une passion pour la cuisine et les techniques culinaires
- Tu sais repérer les dysfonctionnements techniques et de les signaler
- Tu as des connaissances sur les obligations GEMRCN et le plan de maîtrise sanitaire local
- Tu sais respecter les normes d'hygiène et de sécurité et les protocoles de nettoyage et désinfection
- Tu as le sens du respect des procédures établies
- Tu sais être force de proposition
- Tu as le sens de l'organisation

Conditions de travail et environnement :

Amplitude horaire : 35h par semaine

Informations complémentaires :

Rémunération minimale réglementaire issue des articles D.6222-26 et suivants du même code.

- 33 jours de congés pour 1 année
- Comité des œuvres sociales
- Participation de l'employeur à la complémentaire santé
- Association sportive de la ville,
- Restaurant Municipal

La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes et le recrutement de personnes en situation de handicap.

Parce que nous avons hâte de te rencontrer transmets-nous ta candidature.