

OFFRE D'EMPLOI

Apprenti.e en restauration collective

Lieu de travail : EHPAD de Calonne-Ricouart et de Maisnil-les-Ruitz (occasionnellement)

Temps de travail : Temps complet, 35h en moyenne/semaine, réparties entre le service d'affectation et le centre de formation

Durée contrat : - 12 à 36 mois selon la nature du diplôme préparé

Condition d'accès au contrat d'apprentissage : L'âge maximal est de 30 ans au début de l'apprentissage, sauf pour les personnes titulaires de la reconnaissance en qualité de travailleur handicapé (RQTH) pour lesquelles il n'y a pas de limite d'âge.

Salaires : Equivalent à la réglementation en vigueur

Informations complémentaires : Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à l'attention du service des Ressources Humaines du SIVOM du Bruaysis, à l'adresse électronique suivante :

rh-carriere@bruaysis.fr

Contact : 03.68.89.04.33

1. Description de l'emploi

Le SIVOM du Bruaysis recherche un.e apprenti.e en restauration collective pour intégrer la cuisine centrale de l'EHPAD « Elsa Triolet » de Calonne-Ricouart située 9 rue du Parc à Calonne-Ricouart.

La collectivité s'engage à assurer à l'apprenti.e une formation professionnelle complète, à désigner un maître d'apprentissage responsable de sa formation et à lui verser un salaire.

En contrepartie, l'apprenti s'engage à respecter les règles de fonctionnement de la collectivité, à effectuer les travaux confiés correspondant au métier préparé, à s'inscrire en Centre de formation d'apprentis (CFA), à suivre la formation, à se préparer et à se présenter à l'examen.

2. Mission du poste

Sous l'autorité hiérarchique du responsable de la cuisine qui tiendra le rôle de maître d'apprentissage, vous assurerez au sein de la cuisine de l'EHPAD, dans le cadre de votre apprentissage les missions suivantes :

- Gestion des denrées alimentaires et des marchandises : réceptionner, contrôler et stocker des denrées et marchandises ;
- Gestion de la production des repas : participation à la production des plats en cuisine, assemblage des mets, dresser des préparations froides en vue de leur distribution, participer à l'organisation des événements (semaine du goût, animation à thèmes...) ;
- Distribution / service des repas : participer au temps du repas en assurant le service à table des plats et aider à la découpe (viande, fruits...), mise en place des espaces de distribution ;
- Entretien du matériel et des locaux : nettoyage cuisine (appareillage, plans de travail, sols) ;
- Rangement ;
- Communication avec les membres de l'équipe.

.../...



3. Profil recherché

- Ponctualité ;
- Motivation et intérêt pour le travail de cuisinier ;
- Souci du bien-être de la personne âgée ;
- Souci du soin et de l'hygiène ;
- Aptitude au travail en équipe et à rendre compte des problèmes rencontrés ;
- Rigueur, dynamisme, polyvalence, organisation, discrétion.

4. Contraintes du poste :

- Intervention sur 2 établissements, principalement sur l'EHPAD de Calonne-Ricouart et occasionnellement sur celui de Maisnil-les-Ruitz ;
- Station debout prolongée ;
- Port de charges.