

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | Profil de poste : « Apprenti CAP cuisine » | Validé par : DRH |
| Direction Ressources Humaines | | Actualisation au : 08/07/25 |

La commune de Feytiat recrute un apprenti en CAP cuisine à temps complet chargé de participer à la production des repas au restaurant scolaire de la Commune de Feytiat.

Description des missions

Mission principale du poste

Placé sous l'autorité hiérarchique du responsable du restaurant scolaire, l'apprenti travaille dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective afin de:

- participer à la production des repas, les servir aux convives pendant les activités scolaires et extrascolaires (ALSH)
- participer à la mission traiteur dans le cadre des manifestations organisées par la collectivité
- entretenir les locaux et le matériel de restauration

Missions et activités:

- Participer à la production des préparations culinaires: vérifier la qualité des produits, mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène,
- Servir les repas: maintenir en température les préparations culinaires, assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Entretien des locaux et le matériel: appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection dont les autocontrôles
- Trier et évacuer les déchets - participer au compostage

Dimension du poste :

- Nombre d'habitants: 6200 habitants
- Nombre de repas servis par jour aux enfants (école maternelle et élémentaire): 480
- Nombre de repas servis par jour aux adultes: 20
- Nombre de repas livrés aux crèches: 40

Ressources du poste:

- Matériel et équipements liés au système de production: liaisons froide et chaude
- Matériel informatique et logiciels d'application

Spécificités du poste:

- Travail en contact avec les enfants dont certains ont les PAI (Projet d'Accueil Individualisé)
- Etre attentif au contenu des plateaux repas
- Organisation de repas thématiques
- Travail en équipe
- Respect des règles d'hygiène en restauration et port des équipements appropriés
- Station debout prolongée
- Horaires de travail liés aux repas

Profil souhaité :

Un jeune motivé pour apprendre le métier de cuisinier au sein de l'équipe au sein du restaurant scolaire de Feytiat. contrat de 12 à 24 mois selon le profil.

Poste à pourvoir à partir du 01/09/25

Date de limite de dépôt des candidatures : 25/07/2025

Envoyer dossier candidature (lettre motivation + curriculum vitae) à Monsieur le Maire de FEYTIAT, BP 101, 87221 FEYTIAT Cedex.

Personne à contacter : Pierre BLANCHARD, responsable service restauration scolaire-traiteur, restaurant.scolaire@ville-feytiat.fr