

OFFRE DE STAGE/APPRENTISSAGE

Cuisinier (F/H)

PRÉSENTATION

La Direction de la Logistique contribue à la conduite des politiques publiques menées au sein de la collectivité en mobilisant l'ensemble de ses moyens logistiques.

MISSIONS

Sous la responsabilité hiérarchique directe du chef de cuisine et du responsable du secteur Exploitation :

- Vous produisez et valorisez des préparations culinaires
- Vous élaborez des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène des locaux et des matériels
- Vous maintenez en fonction le secteur d'intervention, participez éventuellement aux tâches de restauration (distribution, préparation froide, magasin...) selon la nécessité de service et l'activité de l'unité

Conditions particulières d'exercice :

- Station debout prolongée
- Manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid
- Port d'équipements de protection individuelle appropriés
- Horaires liés aux horaires de service des repas

PROFIL

Diplôme préparé	Bac Pro cuisine BEP cuisine CAP cuisine
Compétences	<ul style="list-style-type: none">- Attestation de formation HACCP- Techniques culinaires de base- Techniques de présentation et décoration des plats- Connaissance des denrées alimentaires et indicateurs qualité

LIEU D'EXERCICE

Direction/Service	Direction de la Logistique (DL)
Lieu de travail	Créteil ou Vitry-sur-Seine

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à :
Monsieur le Président du Conseil départemental du Val-de-Marne
Hôtel du Département
Direction des Ressources humaines
94054 Créteil CEDEX
Ou via le lien : valdemarne.fr/recrutement