



Poste : **Apprenti cuisinier (H/F) Saint-Didier-Au-Mont-d'Or**

Offre n° : 132

Nombre de poste : 1

ENTREPRISE : Restalliance

Lieu de travail : SAINT DIDIER AU MONT D'OR

Site internet : <https://www.restalliance.fr/>

DIPLOME PREPARE PAR L'ALTERNANT :

CAP, BEP OU BAC PRO CUISINE

Niveau : CAP, BEP; Bac pro, BP

Domaine : Restauration et métiers de bouche

Type de contrat : Contrat d'apprentissage

DESCRIPTIF DE LA MISSION :

Nous vous accueillons dans le cadre de la préparation de votre diplôme en alternance (CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine) en tant qu'apprenti cuisinier (H/F) au sein de notre site situé à Saint-Didier-Au-Mont-d'Or.

Vous intégrez l'équipe de restauration en place. Sous la responsabilité de votre Maître d'apprentissage, vous découvrez et participez au bon déroulement des opérations en cuisine :

- Participer à la production des repas « fait maison » en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène (traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de température...) ainsi que les préconisations médicales (régimes alimentaires, textures modifiées...).
- Participer activement à la gestion de l'approvisionnement : réception des marchandises, réalisation des inventaires, gestion des stocks et préparation des commandes fournisseur.
- Participer à l'entretien des locaux de la cuisine et de ses équipements.
- Autres missions selon l'actualité, vos envies et vos capacités.

COMPETENCES ATTENDUES :

Vous préparez un diplôme en cuisine et êtes en recherche d'un apprentissage pour la/les prochaine/s année(s) scolaire(s). Vous avez envie de découvrir le secteur de la restauration collective dans le milieu de la santé, de rejoindre un Chef de cuisine et une équipe de professionnels afin de vous perfectionner en cuisine.

Je veux postuler à cette offre : <https://form.jotform.com/211231723535345>