

APPRENTI 2026 – CAP CUISINE – H/F – Collège Honoré De Balzac à Saint Amand Longpré

Description

Le département

NOS PRIORITÉS

- Réaliser notre projet d'administration « Loir-et-Cher en action »
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

NOS PLUS

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Avantages sociaux: prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs: social, technique, culturel, sportif, administratif, management

Votre défi

Votre défi

Au sein d'une restauration collective, participer à la production de préparations culinaires faites sur place.

Finalités de l'apprentissage

- Obtenir son diplôme
- Apprendre à élaborer des plats (entrées, plats, desserts) en utilisant différentes techniques de production culinaire

Vos activités au quotidien pour développer vos compétences

Missions et activités principales

- Organiser et concevoir la production
- Cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires
- Décontaminer les fruits et les légumes
- Élaborer un menu, calibrer des portions préparées
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux
- Appliquer les règles de la méthode HACCP
- Entretenir et nettoyer le matériel et les équipements de la cuisine
- Réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité
- Élaborer les documents de suivi dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire

Missions et activités complémentaires

- Appréhender l'outil Webgeres

Votre cadre de travail

- Équipe de 6 personnes au sein du collège Honoré de Balzac
- Horaires de travail : du lundi au vendredi : 6h00/15h30
(pause méridienne 30 minutes). Mercredi : 6h00/11h00
- Rémunération en fonction de l'âge et du niveau du diplôme préparé

Vos atouts

Votre profil

- Être étudiant en CAP cuisine
- Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier
- Maîtriser les techniques culinaires classiques, savoir calculer des proportions
- Esprit d'équipe, respect des consignes et de la hiérarchie

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Pour toute question métier : Mr DESOEUVRES Cyril,
cyril.desoeuvres@departement41.fr

Pour toute question RH : recrutement41@departement41.fr

Clôture des candidatures: 13/04/2026

[Candidater](#)