

Vous souhaitez devenir cuisinier en collectivité ?

Intégrez l'un de nos 100 lycées de la Région Centre-Val de Loire en apprentissage

Titre professionnel "cuisinier" (option cuisine collective)

Contrat d'apprentissage de 12 mois : du 01 septembre 2021 au 31 août 2022

11 semaines de formation animées par la Cité des formations à Tours. (Possibilité de logement en internat)

Calendrier d'alternance basé sur **35h** annualisées (lundi au vendredi)

Classe dédiée pour le Conseil Régional

Vous avez une première expérience en restauration et vous êtes mobile ?

5 bonnes raisons de postuler :

1. Un métier polyvalent au service des élèves

2. Une formation rémunérée de qualité en apprentissage

3. Devenir fonctionnaire : perspective de recrutement au sein du Conseil régional à l'obtention du Titre Professionnel

4. Des perspectives d'évolution

5. Des avantages sociaux



Vos missions



Participer à l'élaboration des menus et au magasinage alimentaire

Elaborer les desserts



Préparer les plats (viandes, poissons et légumes)

Effectuer le service et la plonge



Entretien et nettoyer le poste de travail et les équipements

Comment postuler ?

Adressez votre lettre de motivation et votre CV par mail à l'adresse suivante: recrutement-apprentissage-lycee@centredeloire.fr

Contact : 02.38.70.28.38





Option Cuisine Collective

« La formation permet d'assurer la production culinaire et sa distribution. Le/la titulaire participe également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail. Il/elle doit savoir entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. »



CONDITIONS D'ACCÈS

La formation est accessible à toute personne issue de 3^{ème}



DURÉE DU CONTRAT

12 mois (du 01/09/2021 au 31/08/2022)



MODALITÉS

Contrat d'apprentissage
11 semaines (35h) en Centre de Formation
Alternance : Cuisines de collectivités en
Lycée Régional

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Travaux pratiques Cuisine et Pâtisserie
- Ateliers expérimentaux
- Culture professionnelle
- Sciences de l'alimentation/microbiologie
- Gestion appliquée
- TICE/Dossier professionnel

MODULES COMPLEMENTAIRES

- Travaux pratiques cuisine Collective
- Module HACCP
- Module SST
- Management

ÉVALUATION ET VALIDATION
DE LA FORMATION

- Validation de la formation par le ministère du travail.
- Epreuves ponctuelles en fin de parcours

COMPÉTENCES ET APTITUDES VISÉES

- Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels.
- Préparer, organiser et maintenir son poste de travail en état.
- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Réaliser une production culinaire.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production.
- Effectuer l'entretien, des locaux, du matériel, des équipements.
- Contribuer à l'organisation des prestations.
- Communiquer de façon professionnelle.



MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques (cuisines d'application, restaurant d'application et bar d'application)
- Salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- Plateforme de e-learning
- Accessibilité public en situation de handicap

ENCADREMENT

Formateurs et formatrices de matière professionnelles issu(es) du monde de l'entreprise.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Adresser une lettre de motivation et un CV par courriel sous la référence C-Apprentis-Cuisine à recrutement-apprentissage-lycee@centrevaldeloire.fr
- Pour toute information complémentaire, contacter Mme Cynthia COUVREUR-CALVO, cynthia.couvreur-calvo@centrevaldeloire.fr, Tél. 02.38.70.28.38

LES + DE LA CITÉ DES FORMATIONS

Un accompagnement dans la mise en relation avec l'entreprise

Un suivi permanent entre l'alternant et l'entreprise

Un service de médiation à l'écoute

Une vie associative dynamique : montage de projets, animations culturelles et sportives

www.cite-formations-tours.fr

La Cité des Formations

8 allée Roger Lecotté , 37100 TOURS

Tél : 02 47 88 51 00

relationsentreprise@citeformations.com