



# APPRENTI(E) CUISINIER



Groupement Finances



Centre d'incendie et de secours de Gambetta  
26 boulevard Gambetta  
76 000 ROUEN

## Missions du SDIS

Prévention et évaluation des risques de sécurité civile ;  
Préparation des mesures de sauvegarde et organisation des moyens de secours ;  
Protection des personnes, des biens et de l'environnement ;  
Secours d'urgence aux personnes victimes d'accidents, de sinistres ou de catastrophes ainsi que leur évacuation.

## Missions du Groupement Finances

Commande publique  
Affaires budgétaires et financières  
Restauration

## Dimensionnement du Groupement Finances

3 services  
32 agents + 2 apprentis  
Budget consolidé au Sdis : fonctionnement 100 M€ - investissement 15 M€ répartis en un budget principal et un budget annexe

## Liaisons hiérarchiques

**N+1** : Maître d'apprentissage (chef cuisine).  
**N+2** : Chef de service de la restauration.

## Liaisons fonctionnelles

**Internes** : échanges réguliers avec les agents du service et le personnel du centre.

## Missions principales

Dans le cadre du contrat d'apprentissage :

- Contrôler, réceptionner et stocker des denrées et marchandises, selon le protocole interne mis en place ;
- Réaliser des opérations nécessaires à la préparation des entrées, plats et desserts ;
- Réaliser des cuissons, préparer des sauces, réaliser la présentation et la finition des entrées, plats et desserts ;
- Refroidir et remettre en température des plats non consommés ou cuisinés à l'avance, en fonction du protocole interne mis en place ;
- Assurer le service, la mise en place des denrées à la chaîne de distribution, le réapprovisionnement et la mise en valeur des produits ;
- Entretenir le matériel, les équipements et les locaux selon les normes d'hygiène en vigueur, et en fonction des protocoles inscrits sur le manuel HACCP interne ;
- Laver et ranger la vaisselle et les ustensiles de production ;
- Mettre à jour les enregistrements, tableaux de bord et documents relatifs à l'hygiène, et à la traçabilité en fonction des protocoles inscrits sur le manuel HACCP interne.

## Formations et diplômes

Niveau de qualification requis : Diplôme national du brevet (DNB) apprécié.



## Connaissances

- Principes et produits de nettoyage et de désinfection ;
- Sécurité liée aux techniques d'entretien ;
- Technologie des matériels ;
- Notions de maintenance du matériel ;
- Techniques culinaires ;
- Denrées alimentaires et indicateurs qualité ;
- Présentation et décoration des plats ;
- Microbiologie et règles d'hygiène ;
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP ;
- Bonnes pratiques de manutention.

### Production et valorisation de préparations culinaires :

Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;  
Evaluer la qualité des produits de base ;  
Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ;  
Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.) ;  
Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production ;  
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel qualité ;  
Appliquer les règles de sécurité au travail ;

#### Savoir-faire

### Maintenance et hygiène des locaux et matériels :

Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;  
Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection ;  
Vérifier le bon fonctionnement du matériel ;  
Assurer l'entretien préventif du matériel ;  
Repérer les dysfonctionnements et les signaler.

#### Savoir-être

Sens de l'accueil et esprit d'équipe ;  
Sens de l'écoute ;  
Rigoureux (se) et organisé (e) ;  
Capacité à travailler en équipe ;  
Ponctualité et propreté irréprochable ;  
Volontaire et courageux (se).

#### Encadrement



- Word, Excel, Access, PowerPoint
- Logiciel de gestion de courriers : Elise
- Logiciel financier
- Logiciel métier
- Logiciel technique
- Logiciel graphique



- Effets d'habillement
- Logement de fonction
- Véhicule de service
- Téléphone portable
- Ordinateur portable / tablette
- Badge d'accès
- Carte de pointage

Cycle de travail du lundi au vendredi de 7h30 à 14h30 ;  
35 heures par semaine ;  
Respect impératif des délais de fabrication ;  
Restauration directe, liaison chaude ;  
Travail au sein de l'unité de production ;  
Station debout permanente, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur et au froid.



Port de vêtements appropriés (chaussures de sécurité).



### Rémunération (selon la délibération du CASDIS en vigueur)

Pourcentage du SMIC en fonction de l'année d'apprentissage et de l'âge de l'apprenti(e).

**Complémentaire santé** : participation aux contrats labellisés

**Œuvres sociales** : Action sociale (CNAS) / Amicale interne

N° du poste :

MAJ : 29/04/2022

PB :  Oui  Non



- Voie statutaire
- Voie contractuelle (durée réglementaire maximale) : à partir du 01/08/2022



Concernant le contenu des missions : Sylvain MONNIER, chef du service de la restauration au 02.35.56.14.55 ;

Concernant le déroulement du processus de recrutement : Marie LEMOEL, au service de la gestion des emplois, des effectifs, des activités et des compétences au 02.32.70.71.05.

