


AVIS DE VACANCE DE POSTE

	Date de diffusion : 16/04/2026	Date limite de candidature : 16/05/2026	Voie : <input type="checkbox"/> Statutaire <input checked="" type="checkbox"/> Contractuelle	REF DE L'OFFRE A RAPPELER* : 0-APPRENTCUIIS/26-1 <i>*Indiquer uniquement cette référence sur votre candidature</i>
	Nombre de poste à pourvoir : 1 N° de poste : (0-APPRENTCUIIS/26-1)		Durée du contrat :	
			Emploi : <input type="checkbox"/> Permanent <input checked="" type="checkbox"/> Temporaire	
			Diffusion : <input checked="" type="checkbox"/> Interne <input checked="" type="checkbox"/> Externe	

APPRENTI(E) CUISINIER



Sous-direction Patrimoine et Finances
Groupement Finances et commande publique



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.

Dimensionnement du 3 services
Groupement Finances et 32 agents
commande publique

Missions du Groupement Finances et commande publique

Commande publique ;
Finances ;
Restauration.

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 ;
Entretien du 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 ;
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-faire

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).

Savoir-être

Encadrement : Néant

- 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 : 16/04/2026

PB : Oui Non



Voie statutaire

Voie contractuelle (durée réglementaire maximale) : à partir du 01/07/2026



Concernant le contenu des missions : Sylvain MONNIER, chef du service de la restauration au 06.63.18.72.32 ;

Concernant le déroulement du processus de recrutement : Céline HEBERT, au service des Recrutements

Comment candidater ?

✓ Adresser votre candidature à Monsieur le Président du Conseil d'Administration

Joindre une lettre de motivation et un CV (indiquer la référence de l'offre : **0-APPRENTCUIIS/26-1**)