

# JOB DATING NORD ESSONNE 2025

**Numéro Offre n°6a**



POSTE : CAP CUISINE EN ALTERNANCE	
<b>Nature Contrat</b>	<input type="checkbox"/> CDI <input type="checkbox"/> CDD <input type="checkbox"/> Intérim  <b>Autre : Alternance</b>
<b>Description du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concevoir des recettes et menus</li> <li>Préparer des plats culinaires</li> <li>Dresser des plats pour le service</li> <li>Gérer le timing de préparation pour un service efficace</li> <li>Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine</li> <li>Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock</li> <li>Planifier et organiser l'activité du personnel relevant de sa responsabilité</li> <li>Réaliser les fiches techniques pour chaque plat (ingrédients, quantités, prix, ...)</li> <li>Gérer les urgences et les imprévus en cuisine</li> </ul>
<b>Missions</b>	<p>Le cuisinier prépare les plats présentés à la carte. Pour cela il épluche et émince les légumes, prépare les viandes, confectionne les desserts, mijote les sauces... Certaines préparations sont réalisées à l'avance (assemblage, surgelés), d'autres sont cuisinées maison, au moment du service. Les plats sont présentés avec soin.</p> <p>Le cuisinier fait preuve d'un certain sens artistique : on mange d'abord avec les yeux.</p> <p>À la fin du service il faut nettoyer et tout remettre en place en cuisine.</p> <p>Le cuisinier travaille seul ou en équipe (brigade) sous la responsabilité d'un chef de cuisine. Il est le plus souvent debout, dans la chaleur sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les très grands restaurants ou dans les restaurants en libre-service.</p>
<b>Pré requis</b>	<input type="checkbox"/> Permis : <input type="checkbox"/> Obligatoire
<b>Profils</b>	Français lu, écrit, parlé. Avoir 16 ans minimum
<b>Jours et Horaires de Travail</b>	
<b>Avantage</b>	
<b>Rémunération mensuelle</b>	Selon grille des contrat en alternance
<b>Lieu (dépt)</b>	Centre de formation : Epinay sur Orge Plateau technique : Savigny sur Orge