

**Apprenti(e) Cuisinier / Cuisinière (H/F)****Description de l'offre**

Via un contrat d'apprentissage, vous préparez un cap ou un baccalauréat professionnel en cuisine. Vous êtes 4 jours en entreprise et une journée en CFA (lundi ou mardi, centre de formation situé sur Villeneuve d'Ascq)

Vos missions :

- réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire;
- préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés;
- les techniques de cuisson et de remise en température;
- réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) avec dressage de l'assiette.
- entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Plusieurs restaurants sur Villeneuve d'Ascq, Hem et Lesquin

\*\*\*\*\* Réunion d'informations le 17-03 Après midi via Z20\*\*\*\*\*

**Compétence(s) du poste**

- Conditionner un produit
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Doser des ingrédients culinaires
- Dresser des plats pour le service
- Entretenir des équipements
- Entretenir un outil ou matériel
- Entretenir un poste de travail
- Mettre en marche des équipements de cuisine
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Préparer des ustensiles de cuisine
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Préparer un plan de travail
- Éplucher des légumes et des fruits

**Enseigne de l'employeur**

GENERATION RH

**Détail**

Lieu de travail : 59009 - VILLENEUVE D ASCQ  
 Type de contrat : Contrat à durée déterminée de 12 Mois  
 Nature d'offre : Contrat apprentissage  
 Durée hebdomadaire de travail : 35 H00 HEBDO  
 Salaire indicatif : % SMIC selon age et diplome  
 Qualification : Employé qualifié  
 Conditions d'exercice : Travail samedi et dimanche  
 Expérience : Débutant accepté  
 Formation :  
 Effectif de l'entreprise : 1 ou 2 salariés  
 Secteur d'activité : formation continue d'adultes