

Fiche de poste de l'apprenti.e

Diplôme préparé : C.A.P. / BEP Restauration.

Fonction du/de la maître d'apprentissage : chef de cuisine

Localisation du poste (direction – service – territoire) : C.S. 54

Description sommaire du service d'accueil (indiquer le nombre d'agents, quelles sont les missions principales, la direction d'appartenance ...) :

Environnement du poste : préciser avec quels interlocuteurs l'apprenti.e sera en relation (collègues, usagers, élus, organismes ...) :

Avec Mr REGIAVICINI - Heuré

Missions principales

Décrire en deux ou trois lignes quelles seront les missions confiées à l'apprenti.e. Missions qui doivent être en lien avec le diplôme préparé et qui seront supervisées par le/la maître d'apprentissage.

Decouverte du terrain de cuisine.
Préparer son examen de cuisine.

Activités

Indiquer quelles seront les activités sur lesquelles l'apprenti.e sera mobilisé.e.

Pour information, ce ne sont pas les activités décrites dans la fiche de poste du/de la maître d'apprentissage, mais bien les activités sur lesquelles l'apprenti.e sera formée.

L'apprenti sera formé sur les techniques de la restauration.
Il devra assimiler les façons et les procédures d'hygiène alimentaire
et les techniques pour réussir son examen en cuisine.

Spécificités du poste

Par exemple : déplacements fréquents, permis B indispensable, possibilité de travail certains jours fériés (exceptionnel : en fonction du service accueillant l'apprenti.e et de la législation en vigueur)