



**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

LE VILLAGE - SAINT ANDRE LE GAZ

## Maison Familiale Rurale LE VILLAGE

4 rue Michelet  
38490 SAINT-ANDRÉ-LE-GAZ

Tél. : 04 74 88 73 02

Mail : [mfr.le-village.st-andre@mfr.asso.fr](mailto:mfr.le-village.st-andre@mfr.asso.fr)

**LA MFR LE VILLAGE RECRUTE :**

# UN(E) APPRENTI(E) EN RESTAURATION COLLECTIVE (CAP OU TECHNICIEN)

## ETABLISSEMENT

MFR Secteur professionnel du Chien et du Chat / du Bâtiment dans le domaine de l'électricité

320 apprenants : 4/3ème EA – BAC Pro CGESCF – CAP, BP, BAC Pro, BTS Elec par apprentissage

38 salariés dont 3 personnes en restauration

- Pas de diplômes pré requis

- Accessible aux jeunes de 15 ans (sortis de 3ème) à 29 ans

## RYTHME

- Activité du Lundi au Vendredi
- Contrat d'Apprentissage 2 ans

## FORMATION

CAP Cuisine ou Agent de restauration en alternance avec un CFA sur 2 jours semaine (Lundi et Mardi) et le reste du temps en entreprise. Ou 1 semaine sur 3 en CFA selon le diplôme

## CONDITIONS

Contrat d'apprentissage sur 2 ans de Septembre 2023 à Juillet 2025

Temps de travail annualisé, du Lundi au Vendredi.

## DESCRIPTION DU POSTE

- Réceptionner, contrôler, stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- Respecter les consignes et temps impartis, les règles d'hygiène et de sécurité tout au long des activités
- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».
- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking ».
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance.
- Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service, de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds.
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

## Comment postuler ?

Envoyez votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail en mettant en copie notre Directeur, Mr WALLE Xavier à l'adresse suivante : [xavier.walle@mfr.asso.fr](mailto:xavier.walle@mfr.asso.fr)

Pour plus d'informations n'hésitez pas à nous contacter !



2531430380000330304