

## FICHE DE POSTE APPRENTI (E)

### APPRENTI(E) Cuisinier(ère)

**Rappel des conditions générales pour être apprenti :** l'apprenti doit avoir au moins 16 ans (toutefois, les jeunes âgés d'au moins quinze ans peuvent souscrire un contrat d'apprentissage, s'ils justifient avoir accompli la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire ou s'ils remplissent les conditions prévues au sixième alinéa de l'article L. 337-3 du code de l'éducation) et 25 ans au plus (jusqu'à la veille de son 26<sup>ème</sup> anniversaire).

Des dérogations à la limite d'âge supérieure d'entrée en apprentissage sont possibles dans les cas suivants :

- > lorsque le contrat fait suite à un contrat d'apprentissage précédemment souscrit, et qu'il conduit à un niveau de diplôme supérieur à celui obtenu à l'issue du contrat précédent,
- > lorsqu'il y a eu rupture de contrat pour des causes indépendantes de la volonté de l'apprenti ou suite à une inaptitude physique et temporaire de celui-ci.

Dans les 2 cas visés ci-dessus, l'âge de l'apprenti au moment de la conclusion du contrat ne peut être supérieur à 30 ans.

Deux dérogations sont également prévues sans limite d'âge supérieure quand le contrat est souscrit par :

- > une personne à laquelle la qualité de travailleur handicapé est reconnue,
- > une personne qui a un projet de création ou de reprise d'entreprise dont la réalisation est subordonnée à l'obtention du diplôme ou titre sanctionnant la formation poursuivie.

#### **Missions :**

Sous la responsabilité du Maître d'Apprentissage, l'apprenti(e) devra :

- concevoir des menus adaptés aux besoins des convives,
- cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires,
- organiser et concevoir la production,
- veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés,
- veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux,
- appliquer les règles de la méthode HACCP,
- entretenir et nettoyer le matériel et les équipements de la cuisine,
- réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité,
- élaborer les documents de suivi dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire.

#### **Profil :**

L'apprenti(e) devra :

- avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier, une très grande motivation pour ce métier
- disposer de la capacité à travailler en équipe,
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- respecter les consignes et la hiérarchie,
- faire preuve de rigueur et sens de l'organisation,
- avoir le sens de l'écoute.
- Avoir le sourire et un esprit
- Etre très poli vis-à-vis de son employeur, de ses collègues de travail et des clients.
- Etre toujours à l'heure à son travail sans exception
- Avoir toujours une tenue de ville irréprochable pour accéder à notre établissement.

#### **Modalité de recrutement :**

Recrutement en contrat à durée déterminée de 2 ans (toutefois la durée du contrat sera à préciser selon les pré-requis de l'apprenti(e)) dans le cadre d'un contrat d'apprentissage) + avoir les contacts ou les coordonnées du lycée ou école où l'apprenti (e) souhaite réaliser sa formation scolaire.

#### **Entreprise accueillante :**

Hôtel Mercure Rouen Centre Champ-de-Mars, 12 Avenue Aristide Briand 76000 Rouen

Tél : +33 (0)2 35 52 42 32 / contact : Stéphane Robillard directeur : [h1273-gm@accor.com](mailto:h1273-gm@accor.com)

Visitez notre établissement très bien placé à Rouen : [www.mercure-rouen-champ-de-mars.com](http://www.mercure-rouen-champ-de-mars.com)