



## APPRENTI OU APPRENTIE EN CAP CUISINE

<b>Structure</b>	MDDC - EDU / Collège Loudéac - Des Livaudières	<b>Type de poste</b>	Apprentissage
<b>Mode de recrutement</b>	Contrat d'apprentissage	<b>Temps de travail</b>	Temps complet
<b>Cadre d'emploi</b>	Emplois hors filière	<b>Grade de recrutement</b>	
<b>Date limite de dépôt des candidatures</b>	02/05/2026	<b>Date prévisionnelle d'entretien</b>	
<b>Eligible à la NBI</b>		<b>Groupe métier et IFSE</b>	
<b>Site (adresse)</b>	Collège des Livaudières à Loudéac OU Collège Paul Eluard à Mur de Bretagne	<b>Eligible au CTI ("Prime Ségur")</b>	
<b>Recruteurs</b>	Isabelle LELOUP ; Nadine CREPEL	<b>Contact</b>	M. VIVIER Jean-François, Chef du service Education de la MDDC, 02 96 66 21 08

### Contexte de travail

#### Description de la mission

Au sein d'une équipe composée de 5 à 12 agents, l'apprenti(e) participe au fonctionnement du service de restauration afin de garantir la qualité de l'accueil et des repas servis aux membres de la communauté éducative à laquelle il ou elle appartient. L'apprenti(e) est placé(e) sous la responsabilité du chef de cuisine, maître d'apprentissage, sous l'autorité hiérarchique du directeur de la Maison du Département et sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement.

#### Activités

- Participation à la préparation des repas en utilisant les différentes techniques de production culinaire et mise en distribution.
- Participation à la préparation des commandes et à la planification des livraisons.
- Réception des livraisons et contrôle de conformité des produits.
- Suivi et gestion des stocks des produits alimentaires et des matériels de cuisine.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et du plan de maîtrise sanitaire (HACCP et traçabilité)
- Entretien des locaux et des matériels de cuisine.

#### Profil attendu

- Ponctualité et assiduité.
- Autonomie et prise d'initiative.
- Sens du travail en équipe.
- Qualités relationnelles (contact avec un jeune public)

#### Conditions d'exercice

Respect des normes HACCP

Facteurs d'exposition aux risques : station debout prolongée, port de charges

Port obligatoire des équipements de protection individuelle.

## **Rémunération**

Pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et du cycle de formation

**[Consulter l'offre en ligne et postuler](#)**