

Située dans le département de l'Isère, la ville de Bourgoin-Jallieu compte près de 30 000 habitants. Bourgoin-Jallieu est une ville dynamique centre du Nord-Isère, la plus grande commune de la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère (CAPI), qui occupe une place stratégique au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Plus de 510 agents répartis sur plusieurs sites contribuent au rayonnement et au développement de la ville.

Dans ce contexte, la ville de Bourgoin-Jallieu recherche pour le service de la cuisine centrale un(e)
Apprenti Bac Pro Cuisine- F/H -

Le service cuisine centrale, au sein de la Direction Générales Adjointe Ressources, assure la conception, la fabrication et la livraison de repas de qualité gustative en respectant les obligations réglementaires en termes d'hygiène alimentaire sur l'ensemble des restaurants municipaux de la ville et portage de repas. Le service a également pour mission d'accompagner les besoins des usagers via les services de référence (foyers, portage, RS et ALSH) et d'assurer des prestations plus exceptionnelles sur des événements municipaux.

Missions et activités :

Accompagné par votre maître d'apprentissage, vous êtes en charge d'assurer la fabrication de repas dans le cadre de la réglementation d'une production en liaison froide ou liaison chaude.

Plus précisément vos missions seront les suivantes :

- Assurer la réception et l'entreposage des matières premières
- Assurer les sorties des matières premières
- Assurer le contrôle qualitatif et quantitatif
- Cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires
- Goûter les préparations et adapter leurs goûts en fonction des convives
- Assurer la mise en barquette des préparations
- Travailler en collaboration avec l'ensemble des autres services de la cuisine centrale
- Participer au service de la résidence autonomie ou toutes autres prestations
- Assurer le rangement des chambres froides et leurs inventaires
- Appliquer et veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (plan de maîtrise sanitaire et méthode HACCP)
- Elaborer les documents de suivi dans le cadre du Plan de Maitrise Sanitaire
- Assurer le nettoyage, le rangement, le lavage et la désinfection du poste de travail (petit matériel, ustensiles, équipement et sol) et des parties communes de la cuisine centrale.

Missions et activités secondaires :

- Polyvalence : aide à la continuité de service sur certaines missions et des postes de la cuisine centrale.

Profil recherché : Vous appréciez le travail en équipe et avez un réel intérêt et une grande motivation pour le métier de cuisinier. Vous êtes ponctuel et rigoureux, vous respecter les consignes et la hiérarchie.

Modalités de recrutement et organisation particulière :

Le service de la cuisine centrale est situé 4 rue de la Berjallière à Bourgoin-Jallieu.

Travail en journée en continue.

Repas pris sur place durant le service.

Adressez votre candidature avec CV et lettre de motivation **avant le 8 juillet 2025** à Monsieur le Maire de Bourgoin-Jallieu : recrutement@bourgoinjallieu.fr