

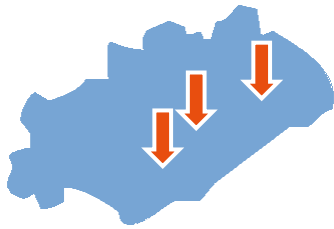
Restauration collective

Le projet professionnel peut porter sur une activité différente

Employé polyvalent Aide cuisinier

ACI
Ateliers et Chantiers
d'Insertion

Zone géographique



Béziers
Cœur d' Hérault
Montpellier

CDDI

4 - 7 mois renouvelables



24 heures hebdo

Modulable

Amplitude horaire
7h00 -> 21h00

Lun

Mar

Mer

Jeu

Ven

Sam

Dim

Poste en insertion réservé aux personnes éloignées de l'emploi.

Le poste s'accompagne d'un suivi socio-professionnel.

Les recrutements se font sur prérequis.

Description du poste

- Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboitage...)
- Participation aux préparations culinaires et à l'élaboration des fiches de production
- Service des repas, approvisionnement des linéaires
- Contrôler les conditions de fabrication (température, refroidissement...)
- Evaluer la qualité des produits de base
- Procédures d'entretien (équipements, vaisselle, nettoyage salle et cuisine après service)
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel

* Compétences développées

Techniques culinaires
Denrées alimentaires et indicateurs qualité

Règles d'hygiène et de sécurité
Procédures d'élimination des déchets
Gestes d'urgence et de secours

* Pendant le contrat

Formation externe à la démarche HACCP possible selon la structure

* Prérequis

Technologie des matériels
Connaissance générale en diététique
Régimes spéciaux

Intérêt pour la cuisine
CAP ou projet CAP cuisine apprécié

Nécessité d'accepter l'accompagnement socio-professionnel

12
10

2 recrutements par an

FRDP

Demander une **FICHE RÉGIONALE ORIENTATION ET PRESCRIPTION**
à Pôle Emploi, Cap Emploi, la Mission Locale, le Service RSA Départemental

Modalités

