

Presentation :

Au coeur d'une nature exceptionnelle et préservée, la ville de Niort offre un équilibre entre développement durable, qualité de vie et opportunités professionnelles.

Niort est reconnue pour son engagement écologique, économique et social, faisant d'elle un véritable modèle de durabilité.

Le service restauration de la Direction de l'Éducation de la Ville de NIORT recherche à la rentrée 2026, un apprenti CAP cuisine, pour participer à la préparation des repas dans les écoles.

Nous rejoindre, c'est contribuer à une restauration durable, locale et respectueuse des enjeux environnementaux.

Chaque midi, le service concocte des repas savoureux et astucieux pour séduire les papilles des petits... et faire de chaque assiette une victoire contre le gaspillage !

Missions :

Avec l'accompagnement d'un(e) responsable de restaurant expérimenté(e), vous aurez pour missions :

1/ PARTICIPATION A LA GESTION DES REPAS ET A LA RÉALISATION DES PRÉPARATIONS FROIDES ET CHAUDES :

- Réceptionner et contrôler les livraisons ;
- Nettoyer et éplucher les produits de base ;
- Mettre les préparations culinaires en plats ou récipients individuels ;
- Utiliser les outils informatiques : transmission des informations, suivi du PMS, saisie des effectifs, commandes de produits.

2/ DISTRIBUTION ET SERVICE DES REPAS-ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES DANS LE RESPECT DE LA CHARTE DU TEMPS MERIDIEN :

- Adapter la mise en place selon l'organisation du site : self ou service à table ;
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène ;
- Adopter une attitude éducative auprès des enfants .

3/ PARTICIPATION A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

- Adapter les quantités d'aliments préparés à l'effectif présent et à la consommation réelle ;
- Mettre en place les actions de lutte contre le gaspillage déterminées par le Service : petite faim/grande faim ;
- Contrôle de l'eau et du pain, sensibilisation des enfants...
- Réaliser les pesées quotidiennes des déchets évitables.

4/ MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX ET DES TENUES DE TRAVAIL :

- Entretien du linge, des locaux et du matériel (vaisselle, salle à manger, cuisine, sanitaires, pièces annexes) ;
- Appliquer les règles de santé et de sécurité au travail (port des E.P.I.) ;
- Appliquer les procédures d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection.

Profil :

Vous préparez un CAP cuisine en apprentissage en 24 mois.

Vous avez une forte appétence pour la restauration collective.

Vous êtes motivé, attentif, consciencieux, dynamique

Remuneration :

Selon la réglementation en vigueur.

Renseignements :

Madame Corinne GUERINEAU, Cheffe de secteur restaurants scolaires (Tél. 05.49.78.78.86)

ou

Monsieur Pascal BOUSSION, Coordonnateur ressources (Tél. 05.49.78.74.93)

Reponse :

Adressez votre lettre de motivation, accompagnée d'un curriculum vitae détaillé avant le 10 mai 2026 en mentionnant la référence V_26_APP_03.

Rejoignez nous en déposant cette candidature à : drh-candidature@agglo-niort.fr