



Le Département de la Marne recrute **UN CUISINIER - F/H** (EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE)

Le département de la Marne est une collectivité territoriale, au service de la population marnaise dans différents champs de compétences (l'action sociale, les infrastructures routières départementales, les collèges, les bâtiments départementaux, l'environnement, la culture, le sport, l'aménagement du territoire, etc.).

Plus de 2000 agents, représentant plus de 100 métiers, œuvrent au service de la population dans les différents services centraux et déconcentrés sur le département.

Au sein d'un collège marnais, vous êtes en charge de la confection des repas.

Vos missions

Activités de restauration ...

- **Confectionner, valoriser et diversifier** les préparations culinaires,
- **Distribuer** les repas en self-service,
- **Participer** à l'élaboration des menus (dans le respect des règles du groupe restauration collective et nutrition - G.R.C.N.),
- **Participer** à la gestion des stocks : réception, contrôle, approvisionnements, livraisons.

Activités d'entretien ...

- **Assurer** la grosse plonge et **aider** à la plonge batterie,
- **Nettoyer et entretenir** le matériel de cuisine et les locaux,
- **Trier et évacuer** les déchets (entretien des poubelles et du local déchets),
- **Décaper** les locaux (au moment des permanences),
- **Signaler** les dysfonctionnements.

Activités annexes ...

- **Préparer** des buffets / réceptions,
- **Organiser** des repas thématiques en lien avec les projets pédagogiques,
- **Animer et sensibiliser** les convives sur le gaspillage, semaine du goût, équilibre alimentaire, etc.

Votre profil

Vous vous destinez au métier de **cuisinier** et recherchez une **alternance** vous permettant de progresser en alliant théorie à la pratique.

Vous avez envie d'apprendre et de vous épanouir aux côtés d'une équipe dynamique et soucieuse d'éveiller ses convives au goût. Cette expérience en restauration collective est faite pour vous !

Vous êtes une personne :

- Organisée,
- Investie,
- Dynamique,
- Ponctuelle.

Vous avez envie de comprendre et/ou de découvrir les notions :

- Equilibre nutritionnel (loi EGalim et G.R.C.N.),
- Règles d'hygiène (notamment H.A.C.C.P.) et de sécurité.

Infos pratiques

- Poste ouvert aux apprentis de niveau BEP / CAP / BAC pro,
- Temps complet,
- Le service restauration est ouvert du lundi au vendredi (le midi),
- Lieu de travail : selon votre lieu de résidence – MARNE (51).

Date limite de dépôt de candidature : 30/06/2026

Vous aimez le travail collaboratif, vous souhaitez monter en compétences aux côtés de professionnels du métier, adressez vos CV et lettre de motivation à recrutement@marne.fr. Nos coordonnées postales :

Département de la Marne
Service recrutement et mobilité
2^{bis} rue de Jessaint - CS 30454
51038 Châlons-en-Champagne cedex

Les informations personnelles communiquées lors du dépôt de votre candidature feront l'objet d'un traitement informatique destiné à étudier votre candidature. Ces données pourront être conservées par les services habilités du Département de la Marne pendant un délai de 2 ans avant d'être supprimées. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez de droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation et d'opposition, que vous pouvez exercer aux adresses suivantes: recrutement@marne.fr ou dpo@marne.fr.

