



Offre une place d'apprentissage :

d'Employé-e en cuisine AFP

**Sur le site de la Maison de Belmont, au
chemin de Belmont 13, 2017 Boudry**

La cuisine vous intéresse et vous souhaitez contribuer à la confection de repas sains et équilibrés pour les enfants et les adolescents accueillis dans nos différentes structures internes, ainsi que pour des structures externes, au sein d'une équipe de 4 personnes.

Description de l'apprentissage

L'employé-e en cuisine seconde les cuisiniers en préparant des mets simples, chauds ou froids : entremets, garnitures, salades, desserts.

Principales activités :

- éplucher, laver et couper les légumes;
- préparer et présenter des plats froids: entrées, salades, garnitures, sauces à salade;
- apprêter des mets chauds peu compliqués: soupes, légumes, féculents, pâtes, riz;
- cuisiner des plats à base d'œufs ou de fromage;
- préparer diverses sortes de viande, volaille, poisson ainsi que les sauces ou les jus de cuisson qui les accompagnent;
- garnir les plats ou les assiettes avec soin

Durée de l'apprentissage

2 ans

Titre obtenu

Attestation fédérale de formation professionnelle

Votre profil :

- Sens de l'hygiène
- Esprit d'équipe, résistance

Entrée en fonction : 8 août 2022

Intéressé/e ?

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature incluant une lettre de motivation, un curriculum vitae et les copies de vos bulletins scolaires aux adresses suivantes à choix:

Fondation l'enfant c'est la vie, POSTULATION, Ch. de Belmont 11, CP 68, 2017 Boudry ou par courriel à adm.enfvie@ne.ch

Pour tout renseignement complémentaire :

- M. Yves Annen, chef du cuisine : 032 886 64 56