

FORMULAIRE FICHE OFFRE D'APPRENTISSAGE

DIRECTION OU SERVICE : SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMEES (SCA) /
ETABLISSEMENT : GSC de BESANCON

INTITULE DU POSTE : Cuisinier F/H

LIEU D'APPRENTISSAGE :

Cercle du GSC Besançon / Pôle Valdahon
Restaurant EAL Gallieni
Quartier Gallieni
25800 Valdahon

AVANTAGES :

Gratification/rémunération : OUI
Restauration : possibilité sur place avec subvention
Hébergement : NON

DIPLOME REQUIS : Brevet des colleges

DIPLOME PREPARE :

CAP / BEP

METIER DE FAMILLE DE METIER (REM) : RHL

Descriptif de **l'offre** :

Rejoindre le Ministère des Armées, c'est rejoindre une communauté de 275 000 personnes exerçant leurs talents dans une grande variété de métiers auprès des forces armées sur tout le territoire. Le Ministère des Armées emploie, outre les militaires, plus de 60 000 civils en France et à l'étranger. Devenez Civils de la Défense et contribuez à un monde plus sûr.

Le Groupement de soutien Commissariat (GSC) de Besançon (Doubs) est chargé **de soutenir l'ensemble des formations situées sur les places de Besançon, Valdahon, Auxonne, Dijon, Chalon s/ Saône, Autun et Belfort** dans les domaines de **l'administration générale et des soutiens communs.**

Au sein du pôle de Valdahon du GSC de Besançon, vous aurez particulièrement la charge **de l'élaboration et de la production des préparations culinaires chaudes et froides** proposées à l'ensemble des formations militaires situées le plateau du Valdahon.

VOS MISSIONS :

Sous la responsabilité de votre maître d'apprentissage, vous aurez pour missions de :

- Concevoir les préparations froides ou chaudes des menus régaliens ;
- Cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires pour les petites prestations (10/15 personnes) ;
- Organiser son poste de travail et concevoir la production ;

Mode d'emploi rédaction offre d'apprentissage sur 1^{ère} Expérience Défense

- Veiller à la conservation des produits transformés ;
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux ;
- Appliquer les règles selon la méthode HACCP
- Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de la cuisine ;
- Réceptionner les denrées alimentaires liées à la production et contrôler leur conformité ;
- Elaborer les documents de suivi dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire.

PROFIL RECHERCHÉ :

Vous souhaitez intégrer une formation de type CAP/BEP dans la filière restauration-hébergement-loisirs à la rentrée 2025.

Vous êtes passionné et motivé pour le métier de cuisinier.

Vous avez le goût du travail en équipe et êtes à l'aise avec le matériel de restauration.

Vous souhaitez développer des compétences en matière de productions alimentaires et d'organisation en restauration collective.

Au cours de votre formation, vous effectuerez différentes missions relatives au métier de cuisinier. Celles-ci évolueront ainsi que vos responsabilités, en fonction du programme de votre apprentissage et de vos aptitudes et progrès.

Et surtout vous avez l'envie de travailler au contact de civils et de militaires engagés et d'égayer leurs papilles tout en contribuant à une mission qui a du sens, celle de la défense nationale ?

N'hésitez pas, rejoignez le Ministère des Armées en tant que civil de la Défense ! Une appétence pour les armées serait appréciée, tout comme un fort intérêt pour le travail en équipe.

DESCRIPTION EMPLOYEUR STRUCTURE :

Le Groupement de Soutien Commissariat (GSC) de Besançon (25) est un organisme du Service du Commissariat des Armées (SCA) qui assure des missions **d'administration générale et d'appui à caractère opérationnel comme l'habillement, le soutien humain, le transport, la restauration, l'hébergement, les achats, les finances ou l'administration du personnel, au profit des organismes du ministère des armées** relevant de son périmètre de compétence.

Le pôle de Valdahon du GSC de Besançon, dispose de deux restaurants qui assure quotidiennement le soutien alimentaire des unités stationnées sur le site de Valdahon.

Le restaurant EAL Gallieni produit 380 000 repas annuellement au profit des soldats du 13^e Régiment Génie (13 RG) ainsi que pour les différents détachements manœuvrant sur le camp du Valdahon.

Mode d'emploi rédaction offre d'apprentissage sur 1^{ère} Expérience Défense

Le restaurant SAUGEAIS produit 130 000 repas annuellement au profit des jeunes engagés militaires du Centre de Formation Initiale des Militaires de la 7e Brigade Blindée (CFIM 7e BB).

Informations complémentaires :

Horaires de travail : 35 heures (Du lundi au jeudi 7h00 – 14h15 et le vendredi 7h00 – 13h00)

Restauration : subvention pour les repas

Intégration à la vie de l'organisme

CONTACT POUR RENSEIGNEMENT ET POUR ADRESSER CV + LETTRE DE MOTIVATION

cedric.courty@intradef.gouv.fr

VALIDATION CSRH	OUI	LE 22/04/2025
-----------------	-----	---------------