



LA VILLE DE SETE RECRUTE UN FORMATEUR EN CUISINE

Le CFA Municipal Nicolas Albano a pour mission de former des apprenants, apprentis et stagiaires de la formation continue, dans les métiers de la boucherie, boulangerie, charcuterie, chocolaterie, coiffure, commerce, mécanique nautique, pâtisserie et de la Restauration.

Nous accueillons chaque année près de 450 apprenants autour de 17 formations toutes diplômantes, allant du CAP au Bac professionnel.

Le CFA et CFP sont certifiés QUALIOP1 depuis décembre 2021. Cette certification qualité s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de notre activité.

Sous la responsabilité du Directeur du CFA et en étroite collaboration avec l'équipe pédagogique, un formateur a pour missions essentielles d'assurer la formation des apprentis et de contribuer activement à la qualité des parcours proposés

ACTIVITES PRINCIPALES

Formation :

- Face à face pédagogique
- Ingénierie pédagogique
 - Concevoir et organiser l'activité pédagogique de l'alternance, positionner, conseiller les apprenants, accompagner et assurer le suivi des parcours de formation des apprenants, gérer le processus de formation, évaluer les apprentissages
- Développement
 - Participer à la promotion de la formation par l'apprentissage, participer à la vie de l'établissement, maintenir et adapter les compétences liées à l'enseignement.
- Assurer une veille sur les évolutions des compétences et techniques du métier

COMPETENCES REQUISES

Compétences techniques et professionnelles :

- Maîtrise approfondie des techniques culinaires :
 - Une maîtrise approfondie des techniques fondamentales et avancées de la cuisine est primordiale. Cela inclut les techniques de taillage, les différentes méthodes de cuisson, la réalisation des sauces et des fonds, ainsi que les bases de la pâtisserie de restauration.
 - Une excellente connaissance des produits alimentaires est requise : saisonnalité, critères de qualité, méthodes de conservation, traçabilité, connaissance des filières d'approvisionnement, y compris les circuits courts et les signes officiels de qualité.
 - Une créativité culinaire affirmée et un sens de l'esthétique développé, notamment pour le dressage des assiettes, sont des atouts pour inspirer les apprenants.
- Connaissance et application des normes : Une maîtrise et une application rigoureuses des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP)

Compétences pédagogiques :

- Concevoir le scénario pédagogique d'une séquence de formation intégrant différentes modalités pédagogiques.
- Élaborer un déroulé pédagogique en lien avec le référentiel
- Concevoir l'ingénierie et les outils d'individualisation des parcours en utilisant les technologies numériques
- Maintenir son niveau d'expertise et de performance en tant que formateur et professionnel dans sa spécialité
- Réaliser le suivi et les évaluations des apprenants
- Concevoir les activités d'apprentissage et les ressources pédagogiques d'une séquence en prenant en compte l'environnement numérique
- Former et accompagner les apprenants dans des parcours individualisés
- Accompagner les apprenants dans la consolidation de leurs compétences et remédier aux difficultés individuelles d'apprentissage

NIVEAU QUALIFICATION ET PRÉREQUIS

- Minimum titulaire d'un Brevet Professionnel (BP) Arts de la cuisine
- Expériences confirmées en cuisine dans des établissements de qualité. (Au minimum de 5 ans, sans interruption au cours des 10 dernières années, les années en formation ne seront pas prises en compte)
- Avoir un casier judiciaire ne présentant pas de mentions contraires et incompatibles avec l'exercice d'une profession en contact avec des enfants.

QUALITÉS REQUISES

- Aptitude à travailler en équipe et en transversalité avec l'ensemble des services et l'équipe pédagogique.
 - Passion et pédagogie
 - Sens de l'organisation
 - Qualité relationnelle
 - Écoute active et bienveillance.

CONDITIONS de TRAVAIL

- Quotité : 100 %
- Poste à pourvoir : à partir du 26 août 2025
- Durée : jusqu'au 31 juillet 2026, renouvelable sur un contrat d'une durée de 1 à 3 ans.
- Lieu : 1 rue Mirabeau 34200 Sète,
- Ressources humaines :
 - Équipe pédagogique de 48 formateurs
 - Pôle alimentaire : 11 formateurs
 - 1 animateur-concepteur pédagogique qui accompagne les formateurs dans l'exercice de leur activité de formateur

MODALITES DE CANDIDATURE

Merci de nous faire parvenir votre candidature, comportant une lettre de motivation et votre CV, avant le **20/06/2025** sous la référence « **Formateur en cuisine** » à l'adresse mail suivante : <https://www.sete.fr/vos-demarches/candidature-en-ligne/>