

**Le Département propose un bac pro cuisine en partenariat avec IFI 03 dès la rentrée prochaine.**

Dès la prochaine rentrée, l'Allier proposera un bac pro cuisine original s'appuyant sur le savoir-faire historique de IFI03 et des chefs cuisiniers - agent du conseil départemental - des collègues bourbonnais. Les 24 et 25 mars prochains, le Département présentera la nouvelle section « bac pro cuisine, option cuisine collective », lors des journées portes ouvertes de l'Institut de formation interprofessionnel de l'Allier (IFI 03).

Le Conseil départemental s'associe avec l'Institut de formation interprofessionnel de l'Allier (IFI 03) pour proposer en apprentissage un bac pro cuisine option cuisine collective qui sera donc orienté vers la restauration collective. L'ouverture de la nouvelle section est programmée dès la prochaine rentrée en septembre. S'adressant aux 15-29 ans, elle aura pour particularité de proposer de nombreux cours pratiques dans des cuisines des collèges de l'Allier. Le programme permettra aux jeunes de se familiariser aux matériels et aux techniques de confection de repas en grande quantité.

Pour le conseil départemental, à l'heure où les départs à la retraite vont se multiplier et face à la pénurie de main-d'œuvre, cette formation sur-mesure lui offre une opportunité de voir arriver sur le marché du travail des jeunes personnes qualifiées.

Pour les jeunes étudiants, passionnés de cuisine mais souhaitant trouver l'équilibre entre leur vie professionnelle et personnelle, c'est l'occasion de mettre un premier pied dans un secteur qui recrute et qui propose des conditions attractives : travail du lundi au vendredi, horaires de travail adaptés, ergonomie du matériel et des locaux, repos le week-end, vacances scolaires, etc.

Afin d'ouvrir, cette nouvelle formation doit séduire au moins 8 élèves. Concernant le maître d'apprentissage, de nombreux cuisiniers du Département se sont déjà portés volontaires pour partager leur passion du métier.

### **Journées portes ouvertes**

Les 24 et 25 mars, le Département présentera la nouvelle section bac pro cuisine option cuisine collective lors des journées portes ouvertes de l'Institut de formation interprofessionnel de l'Allier (IFI 03). Les visiteurs pourront non seulement découvrir les locaux du centre, leurs futurs formateurs, des apprentis mais aussi des représentants des cuisines des collèges de l'Allier.

Plus d'infos : [04 70 35 13 50](tel:0470351350) - [ifi03.fr](http://ifi03.fr)

### **...Pour aller plus loin...Focus sur la restauration collective des collèges Bourbonnais**

- 2 millions de repas confectionnés chaque année dans les cuisines des restaurants scolaires ;
- 12 500 repas servis par jour (sauf le mercredi) ;
- 33 restaurants scolaires autonomes de la collectivité ;
- 150 cuisiniers et agents polyvalents.

Contactez le Conseil départemental  
Il vous parlera du métier, des attendus,  
des équipes en place et répondra à vos questions.

**Éric Guizon** 

Direction des Ressources humaines  
Recrutement, Mobilité et Formation  
guizon.e@allier.fr  
04 70 34 41 86

**Sylvain Bruno** 

Responsable de l'unité de restauration  
Conseiller technique restauration  
bruno.s@allier.fr  
04 70 34 40 64

*N'attendez plus  
pour nous rejoindre !*



*Et si vous deveniez  
cuisinier  
dans un collège ?*

Qualité  
de travail

Équipements  
modernes

Sécurité  
de l'emploi

*Le Conseil départemental de l'Allier  
vous attend...*

## Pourquoi pas... Mais ça recrute dans la restauration collective de collège ?

La restauration scolaire dans les collèges est une compétence légale du Conseil départemental. L'Allier compte **38 collèges publics** et **9 collèges privés**. Pour l'ensemble de ses collèges, le Conseil départemental de l'Allier a et aura besoin dans les années à venir de recruter **des chefs de cuisine, des seconds de cuisine mais aussi des cuisiniers...**

**Alors oui ici, ça recrute !**

## Intéressant... Mais je disposerai d'équipements modernes ?

Les chefs de cuisine dans les collèges ne gèrent pas des cantines mais bien **des restaurants scolaires** ! Soucieux de la **qualité des repas** proposés aux élèves mais aussi de la **santé** de ses agents, le Conseil départemental adapte et renouvelle les équipements.

**Et oui, le Conseil départemental met à disposition des équipements modernes et adaptés dans les cuisines !**

## Super... Mais avec le nombre d'élèves à servir, on peut travailler le produit frais ?

La **qualité du service** proposée aux familles est primordiale pour le Conseil départemental. Il favorise ainsi l'approvisionnement en **produits locaux** et **de saison** : filières courtes et agriculture biologique sont privilégiées. **Entre équilibre nutritionnel et saveurs gustatives**, le chef de cuisine et son équipe ont une **fonction primordiale**.

**Et oui, les équipes dans les cuisines des collèges travaillent des produits locaux, frais et de saison pour la composition des menus !**

## Je ne m'attendais pas à autant de points positifs. Et il y a d'autres avantages ?

Travaillant dans un collège, même si l'employeur est le Conseil départemental, **le rythme est donc scolaire**, ce qui veut dire :

- semaine de travail du lundi au vendredi ;
- pas de travail en soirée sauf dans les établissements disposant d'un internat ;
- congés scolaires.

L'agent est **accompagné tout au long de sa carrière** : formations, entretiens... Agent de service public, vous avez aussi **la sécurité de l'emploi**.

**Et oui, que d'avantages !**

## Top ! Ça donne vraiment envie... Et quelle est la qualification attendue ?

Le Conseil départemental de l'Allier en partenariat avec IFI 03 propose une **section spécifique restauration collective dès la rentrée de septembre 2023**.

**Une section de 12 élèves environ sera créée pour préparer en alternance le BAC PRO cuisine.**

*Bon appétit!*

