

## Fiche de poste

Intitulé du poste	Enseignant/formateur en cuisine (F/H)
Date	Mai 2026
Emploi de rattachement	Enseignant Formateur 1
Niveau de l'emploi	Maitrise Cadre niveau 5
Lieu de travail	Site de Poitiers

### **Finalité et mission du poste**

Transmettre des savoirs dans un domaine de compétences à tous les niveaux de diplômes validés par l'autorisation d'enseigner en prenant en compte les référentiels de formation et accompagner l'apprenant dans la préparation au diplôme et/ou à la certification.

### **Activités principales**

**Service :** Equipe de 7 personnes

#### **Missions principales :**

1. Assurer les activités pédagogiques et connexes de l'enseignement :

- Prendre en charge des groupes et encadrement personnalisé des apprenants
- Concevoir, actualiser et animer des séances pédagogiques
- Mettre en œuvre de l'évaluation
- Participer aux examens blancs
- Réaliser d'une veille informationnelle des approches et outils pédagogiques

2. Assurer les activités administratives liées à la fonction :

- Suivre les présences
- Renseigner les progressions pédagogiques, livrets scolaires et relevés semestriels
- Réaliser des compte rendu diverses en Entreprise

3. Assurer les activités liées à la responsabilité en transversalité spécifique d'un domaine :

- Contribuer à l'analyse et au référentiel du domaine
- Transmettre des informations liées au domaine et à l'animation de l'équipe disciplinaire
- Suivre l'état des matériaux et préparer la commande inhérente à l'utilisation des équipements

**Les activités décrites ne sont pas exhaustives et sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins de l'organisation afin d'assurer une qualité et une continuité de service.**

### **Compétences et connaissances essentielles**

- L'analyse et la synthèse
- Autonomie, rigueur et discrétion
- Bonne communication écrite et orale
- Maîtrise des outils bureautiques

### **Profil recherché :**

Formation : Diplôme en cuisine (CAP, BP, BTS Hôtellerie-Restauration option « Génie Culinaire »).  
Une expérience en enseignement ou en formation serait un plus.

### **Autres précisions si nécessaire sur l'environnement de travail**

- Régime horaire : CDI temps plein (35h)
- Déplacements : Oui
- Réunions en soirée : Ponctuelle
- Evènements week-end / soirée : Ponctuel (Portes ouvertes, Salon...)
- Avantages : Tickets restaurant, mutuelle et prévoyance, CSE