

Direction des Ressources Humaines

Dossier suivi par : *Babette ROCHE*

rh@malemort.org

05.55.92.83.82

Le service restauration collective recherche :

Un cuisinier (H/F)

Cadre d'emploi des adjoints techniques

Missions

Au sein du service restauration collective qui produit environ 600 repas par jour en période scolaire et 200 repas par jour sur les vacances scolaires et les mercredis en période scolaire, principalement à destination d'enfants et de jeunes enfants répartis sur différents sites (écoles, accueils de loisirs et crèche), sous l'autorité hiérarchique du chef de production, vous devrez notamment effectuer les activités suivantes :

- Produire et valoriser des préparations culinaires
 - Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
 - Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations
 - Vérifier ses préparations (goût, qualité, quantité, présentation..)
 - Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
 - Evaluer la qualité des produits de base
 - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
 - Assurer les préparations pour la Maison de l'Enfance
 - Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température, etc.)
 - Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés
- Appliquer des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
 - Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
 - Respecter des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
 - Prendre connaissance et appliquer des consignes d'HSST
 - Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
 - Appliquer les règles de stockage, de manipulation et d'évacuation des déchets et produits dangereux selon la réglementation

Principales compétences et qualités requises

- Diplôme :
 - CAP cuisine ou restauration
 - CAP Agent Polyvalent de Restauration
 - Bac Pro cuisine ou restauration
 - BP cuisinier
 - Charcutier-traiteur avec une expérience en cuisine
- Expérience :
 - Sur les différents postes de production dans la restauration collective en cuisine centrale
- Maîtrise des procédures HACCP, des normes de contrôle des produits et de la réglementation en vigueur

- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité
- Maîtriser les Hachés Mixés (enfants de 0 à 3 ans)
- Conduite de véhicule (permis B).

- Qualités :
 - Relationnelles – Capacité à travailler en équipe
 - D'organisation
 - Capacité d'initiative
 - Rigueur
 - Capacités d'adaptation et de réactivité
 - Sens du service public

Conditions de travail

Temps complet : 35 heures hebdomadaires en journée continue sur 5 jours

Horaires : Du Lundi au Vendredi → 7h00 à 14h00

Station debout prolongée et manutention de charges.

Exposition fréquente à la chaleur ou au froid.

Port obligatoire des vêtements professionnels adaptés.

Rythme soutenu sur la période scolaire. Planification des congés en fonction des obligations de services (congés annuels à prendre en priorité hors périodes scolaires).

Très exceptionnellement possibilité de travail le soir, le week-end ou les jours fériés pour des réceptions et manifestations.

Fiche de poste détaillées disponible sur demande auprès de Babette Roche – Directrice des Ressources Humaines (05.55.92.83.82) ou Sylvie Saule – Chef de service restauration, nutrition, qualité, achats, etc... (05.55.92.81.34)

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} septembre 2022

Rémunération selon la grille statutaire de la Fonction Publique Territoriale + régime indemnitaire + participation complémentaire santé et prévoyance + prestation repas.

Pour tous renseignements complémentaires, contacter Jérémy Longé chef de production ou Sylvie Saule chef de service restauration, nutrition, qualité, achats, etc.. – 05.55.92.81.34

Candidature (lettre de motivation + CV + selon situation du candidat : dernier bulletin salaire et dernier arrêté de situation administrative ou attestation réussite au concours ou reconnaissance travailleur handicapé + copie diplôme) : à déposer **avant le 05 août 2022** auprès de :

Monsieur le Maire
Direction des Ressources Humaines
14-16 Avenue Jean Jaurès
CS 30055
19361 MALEMORT CEDEX

Ou par courriel : rh@malemort.org

Le Maire,
Laurent DARTHOU

