

Cuisinier (h/f)

Synthèse de l'offre

Employeur : COMMUNE DE SADROC
4, place de la Mairie
19270 SADROC

Référence :

Date de publication de l'offre : 01/01/2022

Date limite de candidature : 31/01/2022

Poste à pourvoir le : 01/03/2022

Type d'emploi : Emploi permanent – Vacance d'emploi

Temps de travail : Non complet

Durée : 27h30

Nombre de poste : 1

Service d'affectation : CANTINE SCOLAIRE

Lieu de travail

Lieu de travail :
CANTINE SCOLAIRE
19270 SADROC

Détails de l'offre

Grade(s) : Adjoint technique territorial
Adjoint technique principal de 2^{ème} classe
Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

Famille de métier : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Métier(s) : Cuisinier ou cuisinière

Descriptif de l'emploi :

La commune de Sadroc (989 habitants), recrute un adjoint technique/adjoint technique principal de 2^{ème} ou 1^{ère} classe (H/F), exerçant les fonctions de CUISINIER, pour sa restauration scolaire, chargé de la confection des plats (85 repas), à raison de 27h30 hebdomadaires (temps de travail annualisé). L'entretien de la cantine scolaire et des classes de l'école est également à assurer.

L'agent recruté fabrique les plats dans le respect des règles et des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective, s'occupe de l'hygiène et l'entretien des locaux ainsi que du matériel de fabrication. L'agent gère la préparation des menus, des commandes, la vérification des livraisons, la préparation des repas, le nettoyage de la vaisselle, du matériel et des locaux.

Profil recherché :

Etre titulaire d'un CAP ou BEP Cuisine ou BAC PRO Restauration
Autre titre professionnel dans le domaine de la cuisine (CAP, BEP, Traiteur...)
Expérience en restauration collective souhaitée dans le domaine d'activité.

SAVOIRS :

-  Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...)
-  Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP...)
-  Connaître le Plan National de Nutrition Santé
-  Maîtriser les techniques de nettoyage
-  Posséder les bases du service en salle
-  Commander, réceptionner, organiser et ranger les marchandises

SAVOIR FAIRE :

-  Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
-  Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires

- ✚ Evaluer la quantité des produits de base
- ✚ Appliquer les règles de sécurité au travail
- ✚ Maîtriser les méthodes d'organisation sur le poste de travail
- ✚ Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production
- ✚ Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologies infantiles ou de régimes divers
- ✚ Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais, de produits locaux, de produits bio)

SAVOIR ETRE :

- ✚ Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarches HACCP)
- ✚ Etre ponctuel, autonome et force de proposition
- ✚ Avoir le sens de l'organisation
- ✚ Disposer d'un bon relationnel auprès des adultes, des parents, des enfants, d'une bonne capacité à travailler au sein d'une équipe.
- ✚ Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des menus et des recettes.
- ✚ Avoir le sens du service public

Missions :

PREPARATIONS – REALISATIONS :

- Préparation des entrées (froides et chaudes), des plats, des desserts
- Préparation des matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...)
- Réalisation de l'assemblage et du dressage des hors d'œuvre et des desserts
- Remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Assurer le poste cuisson de viandes et de poissons accompagnées de légumes et sauces
- Réalisation de pâtes nécessaires aux préparations.

SERVICE COLLECTIF :

- Elaboration des menus en proposant des repas équilibrés et rentrant dans le cadre de la loi en vigueur (Egalim)
- Préparation des commandes et gestion des stocks
- Recherche et mise en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
- Participation aux commissions des menus
- Réalisation du service aux postes froids et chauds

ENTRETIEN – NETTOYAGE – RANGEMENT

- Vérification du bon fonctionnement du matériel
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel
- Mise en place et nettoyage de la salle à manger
- Mise en application des procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Desservir et ranger la salle de restauration
- Laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine
- Effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...)
- Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine, du matériel de cuisson et du réfrigérateur.

Contact et informations complémentaires : Candidature (lettre de motivation + CV) à adresser à l'attention de Monsieur le Maire :

Soit par courrier à : Mairie de Sadroc, 4 place de la Mairie, 19270 SADROC

Soit par mail à l'adresse suivante : mairie.sadroc@wanadoo.fr

Renseignements au : 05 55 84 51 90

Les entretiens de recrutement se dérouleront dans le strict respect des mesures barrières (distanciation, port du masque, lavage des mains au gel hydroalcoolique)