

# Cuisinier (h/f)

Offre n° O063240403001042

Publiée le 03/04/2024



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** COMMUNE DE SERVANT

2 rue du Prebytère

63560 Servant

**Lieu de travail :** Servant

**Poste à pourvoir le :** 07/05/2024

**Date limite de candidature :** 03/05/2024

**Type d'emploi :** Emploi permanent - création d'emploi

### Motif de vacance du poste

Poste créé suite à un changement de temps de travail

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique

**Métier(s) :** [Cuisinier ou cuisinière](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 3 ou 4 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un poste dans une collectivité de petite taille. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

**Temps de travail :** Temps non complet, 23h00 hebdomadaire

**Télétravail :** Non

**Management :** Non

**Expérience souhaitée :** Confirmé

### Descriptif de l'emploi :

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

### Missions / conditions d'exercice :

- PRÉPARATION DES ENTRÉES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS :
- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...);
- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'oeuvre et de desserts ;
- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
- assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces ;
- réaliser des pâtes nécessaires aux préparations ;

- préparer des boissons (chocolat, café, thé...).
  
- SERVICE COLLECTIF :
  - élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;
  - rechercher et mettre en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;
  - participer aux commissions des menus ;
  - réaliser le service aux postes froids et chauds ;
  - assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...) ;
  - élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du Grenelle de l'environnement.

- ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;
- 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 et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

**Profils recherchés :**

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

- 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 strictes (méthode HACCP...).
- \* Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- \* Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
- \* Maîtriser les techniques de nettoyage.
- \* Posséder les bases du service en salle.

- SAVOIR FAIRE :

- \* Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- \* Savoir présenter et décorer les plats.
- \* Evaluer la qualité des produits de base.
- \* Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- \* Vérifier les préparations culinaires.
- \* Proposer de nouvelles recettes.
- \* Appliquer les règles de sécurité du travail.

- \* Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- \* Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantine ou de régimes divers .
- \* Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.
- \* Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ETRE :

- \* Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
- \* Etre autonome et force de proposition.
- \* Avoir le sens de l'organisation.
- \* Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- \* Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- \* Avoir le sens du service public.

## Contact

**Contact :** 0473524014

**Informations complémentaires :**

CV + LM

**Page de candidature en ligne :** <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o063240403001042-cuisinier>

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.