



Mairie de SAINT-CERE

3 651 habitants – 46400 SAINT-CERE



RECRUTE

Un cuisinier de restauration collective (h/f)

Cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux

Recrutement par voie statutaire ou contractuelle

Poste à temps complet

CONDITIONS D'EXERCICE

Temps de travail : 35 h/semaine

Lieu d'exercice : commune de SAINT-CERE

Grade : Adjoint technique territorial

Rémunération : statutaire + régime indemnitaire

Spécificités du poste : cuisinier de restauration collective

MISSIONS

Placé sous l'autorité de la directrice des services Péri et Extrascolaire, l'agent assure le bon fonctionnement du service restauration des écoles maternelle et primaire de SAINT CERE (environ 200 repas/ jour) en période scolaire et en période péri et extra-scolaire (environ 50 repas) en collaboration avec une collègue.

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires
- Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur

Détail des activités :

- Proposer, élaborer et réaliser les menus en liaison avec le responsable hiérarchique et l'adjoint en charge du service (préparation des matières premières : laver, éplucher, couper, cuire ...)
- Dresser les tables et aider au service
- Assurer la confection et le suivi des repas depuis la commande des marchandises jusqu'à leur distribution
- Gérer l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- Etablir une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (quantité et qualité, température)
- Conseiller sur les produits et matériels à acquérir et préparer les commandes
- Evaluer les prix de revient
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget alloué
- Entretenir, nettoyer et ranger matériel, équipements et locaux ; vérifier le bon fonctionnement du matériel, nettoyer la vaisselle, les salles à manger, la cuisine et le matériel de cuisson, etc...
- Veiller à la diététique et à l'hygiène alimentaire
- Veille à l'hygiène et à la propreté des locaux de cuisine
- Veiller au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective et à la réglementation sur la sécurité des conditions de travail
- Rendre compte au responsable hiérarchique des anomalies rencontrées

PROFIL SOUHAITÉ

Formations et diplômes requis : niveau BEP/ CAP cuisinier

Savoir : dans le domaine de la cuisine professionnelle. Une expérience en restauration collective est appréciée

Savoir faire : Informatique (logiciel, gestion des stocks), bureautique, connaissance alimentaire et diététique repas, bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir être :

Capacité d'adaptation et à apprendre

Intégrité, ponctualité et rigueur

Esprit d'équipe, très bonne capacité à s'investir

Disponibilité, polyvalence, esprit d'initiative

Autonomie (organisation du travail), discrétion

Dynamisme, réactivité et prévoyance

Organisation

Patience avec les enfants

CANDIDATURES

Adressez votre candidature à :

Monsieur le Maire
43 avenue François de Maynard
46400 SAINT CERE

Mail : mairie@saint-cere.fr

Pièces à joindre :

- CV récent et détaillé
- Lettre de motivation
- Le cas échéant, votre dernier arrêté administratif

Date limite de dépôt des candidatures : mercredi 11 septembre 2019

Poste à pourvoir le 1^{er} octobre 2019