



1 poste de cuisinier H/F

A la cuisine centrale Jacques Decour

à temps complet

Ouvert aux contractuels

Cadre d'emplois : Adjoints techniques

Rattaché(e) au service de la Restauration municipale sous la responsabilité du chef de service de la Restauration municipale, du responsable de production et du chef de cuisine, le cuisinier fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions et activités

- Produire et valoriser les préparations culinaires (chaud et froid)
- Assurer et maintenir l'hygiène des matériels et des locaux
- Préparer les différents buffets et repas spéciaux

Durée hebdomadaire : 37 heures 00 avec RTT

Avantage en nature de repas

Profil :

CAP Cuisine

Savoirs

Connaître les techniques culinaires

Connaître les différentes technologies des matériels

Mettre en application les différentes technologies HACCP

Connaître les techniques d'entretien des matériels et des locaux

Elaborer des préparations culinaires

Participer à la sélection des produits et à l'élaboration des produits

Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire

Savoirs faire

Cuisiner et préparer les plats
Interpréter et mettre en œuvre les fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène
Proposer de nouvelles recettes
Repérer les dysfonctionnements et les signaler au Responsable de production
Respecter les procédures et réaliser les autocontrôles
Appliquer les règles de sécurité au travail

Savoirs être

Ponctualité
Méthode et rigueur
Etre organisé(e)
Diplomatie, savoir communiquer
Esprit d'initiative
Capacité d'adaptation

Rémunération : Traitement de base, NBI d'encadrement, régime indemnitaire, prime de vacances et fin d'année - COS

Envoyer CV et lettre de motivation à :
Monsieur le Maire, Olivier CONTE
BP 357
37703 SAINT PIERRE DES CORPS

ou à rh@mairiespdc.fr