CUISINIER (H/F)

Synthèse de l'offre

Employeur :	COMMUNE DE SAINT OFFENGE 25 Route Ste Euphémie 73100SAINT OFFENGE
Grade :	Adjoint technique territorial
Référence :	O073200700076419
Date de dépôt de l'offre :	22/07/2020
Type d'emploi :	Vacance d'emploi
Temps de travail :	Complet
Durée :	35h00
Nombre de postes :	1
Poste à pourvoir le :	01/10/2020
Date limite de candidature :	15/09/2020
Service d'affectation :	Cantine Scolaire

Lieu de travail :

Lieu de travail :	25 Route Ste Euphémie 73100 SAINT OFFENGE
--------------------------	--

Détails de l'offre

Grade(s) :	Adjoint technique territorial
Famille de métier :	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective
Métier(s) :	Cuisinier ou cuisinière

Descriptif de l'emploi :

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

Profil demandé :

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

SAVOIRS

*Enregistrer quotidiennement les inscriptions, préparer les fiches mensuelles pour facturation aux parents à l'aide de logiciel

approprié

- * 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 infantile 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).
- * Gérer les enfants pendant la durée du repas (discipline, découverte des goûts...)

SAVOIR ETRE :

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

Mission :

PREPARER LES REPAS :

- élaborer des menus pour enfants en proposant des repas équilibrés comportant 60 % de denrées issues de l'agriculture biologique et des circuits courts
- mettre en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication
- gérer les approvisionnements, les achats en respectant la qualité et le budget alloué
- participer au contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises
- s'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus
- réaliser les tâches afférentes au poste de cuisinier : préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...); réaliser la cuisson, l'assemblage, et le dressage des plats cuisinés;
- organiser la mise en place de la salle à manger ;
- organiser et participer au service à table avec l'ensemble de l'équipe périscolaire
- desservir et ranger la salle ;

ENTRETIEN, NETTOYAGE :

- organiser le nettoyage de la salle à manger ;
- laver la vaisselle en machine et laver la batterie de cuisine ;
- effectuer l'entretien courant des appareils et des installations
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- veiller à la mise en application et au respect des procédures définies dans le Plan de Maîtrise Sanitaire et effectuer une veille sanitaire et juridique ;
- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- gérer le lavage du linge de cuisine

Téléphone collectivité :

04 79 54 91 71

Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons que 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 statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.