

# 1 cuisinier/ère

## **Recrutement statutaire ou contractuel, à temps complet, Cadre d'emplois des adjoints techniques (catégorie C)**

### **MISSIONS DE L'AGENT :**

- Exécuter les préparations des repas et les cuissons selon les fiches techniques et le planning de production, dans le respect des règles sanitaires et nutritionnelles et pour la satisfaction des convives,
- Réaliser le portionnage, le conditionnement et l'étiquetage des plats cuisinés en barquettes.

### **PRINCIPALES ACTIVITÉS DU POSTE :**

- Exécuter les cuissons et les préparations, selon les fiches techniques et le planning de production,
- Goûter les préparations culinaires,
- Appliquer les normes d'hygiène, le plan de maîtrise sanitaire, le dossier d'agrément, les règles de sécurité,
- Compléter les états et les formulaires de gestion courante, sanitaires et d'entretien,
- Contrôler le bon état du matériel et signaler les éventuels dysfonctionnements,
- Assurer la traçabilité,
- Nettoyer et désinfecter le matériel et les locaux suivant les plans de nettoyage/désinfection,
- Assurer en fonction des besoins une polyvalence en fonction des nécessités de service,
- S'assurer du respect des procédures de refroidissement des produits et du bon fonctionnement des cellules de refroidissement,
- Prélever et gérer les repas témoins,
- Rendre compte de la journée de production aux cadres de proximité,
- Appliquer les prescriptions « sécurités » (fermer le gaz, issue de secours dégagées, ...),
- Effectuer les opérations de tranchage (rôti, charcuterie, fromage),
- Appliquer les normes nutritionnelles, suivi des préparations en lien avec les allergènes.
- S'assurer du respect des procédures.

### **PROFIL REQUIS :**

- Connaissance de la production en liaison froide,
- Connaissance de la qualité gustative des aliments,
- Connaissance HACCP,
- Maîtrise des technologies culinaires et de production (fiches techniques),
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (hygiène, restauration, nutrition), manutention / utilisation des équipements,
- Connaissance des différentes gammes de denrées alimentaires et savoir les travailler,
- Meticulosité, esprit d'observation, sens du détail, rigueur,
- Sens du service public et connaissance du fonctionnement des collectivités territoriales,
- Diplomatie, intégrité, se rendre disponible, réactivité, polyvalence, adaptabilité, ponctualité.

**Niveau d'études** : CAP ou BAC Pro Cuisine

### **Observations :**

- Pause repas 0h30,
- Station debout prolongée,
- Exposition fréquente à la chaleur et au froid.

Les candidatures (lettre + CV + copie des diplômes) doivent être adressées

**A Monsieur le Président du SIRCO**

**Hôtel de Ville - 71 rue Charles Beauhaire – 45140 Saint Jean de la Ruelle**

**Ou par courriel : [recrutement@ville-saintjeandelaruelle.fr](mailto:recrutement@ville-saintjeandelaruelle.fr)**

Pour tout renseignement concernant ce poste, contacter

Madame VAUTIER, Directrice adjointe ☎ 02.38.72.72.26