



FICHE DE DEPOT D'OFFRE D'EMPLOI

Intitulé du poste proposé ? Un cuisinier (e)

La mairie de Lespinasse (2 788 habitants) recherche un cuisinier(e) pour un contrat à durée déterminée de 8 mois (remplacement d'un agent). L'agent (e) sera responsable de la production culinaire pour la restauration scolaire, le multi accueil et le portage des repas (environ 350 repas par jour) et encadrera une équipe de 4 personnes.

Encadrement de l' équipe :

- Responsable de la production culinaire et de l' équipe
- Suivre et contrôler les activités des agents de restauration
- Organiser des réunions préparatoires avec les agents intervenants dans la préparation des repas
- Programmer et planifier les repas en fonction des contraintes de l' équipe (absence – congé)

Préparation des repas :

- Confectionner, produire et distribuer les repas
- Préparation des entrées (froides et chaudes), des plats et des desserts
- Repérer les dysfonctionnements dans la production
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP,...)
- Appliquer les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Participer à la réalisation des cuissons rapides
- Prélever et conserver des plats témoins et tenir à jour les fiches de contrôle températures de tous les plats confectionnés ainsi que les diverses fiches de nettoyage.

Service des repas :

- Dresser les plats et/ou les assiettes en assurant une présentation agréable
- Connaître les enfants qui ont un PAI (projet d'accueil individualisé) et en appliquer les consignes (pour les allergies alimentaires)
- Maintenir et/ou mettre en chauffe les plats et/ou les assiettes
- Assurer le service du repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Mise en place de la ligne de self et réapprovisionnement de la ligne de self, vaisselle, pain

Maintenance et hygiène des locaux et matériels :

- Nettoyer et désinfecter le matériel utilisé lors de la préparation des repas
- Effectuer la plonge batterie et vaisselle
- Débarrasser les tables et les vitrines de self et les nettoyer, trier et évacuer les déchets, nettoyer et désinfecter les locaux en appliquant la procédure d'entretien
- Renseigner les feuilles de suivi de nettoyage

Activités secondaires :

- Participer à la sélection des produits, Gestion des commandes et livraisons, Gérer les stocks alimentaires en lien avec la responsable administrative de la restauration scolaire
- Réalisation d'extras lors des différentes manifestations municipales : préparation de buffet et service
- Assurer le portage des repas

Quelles compétences sont nécessaires au poste ?

Niveau de diplôme : CAP / BEP cuisine minimum, BAC PRO restauration
Expérience sur un poste similaire et en collectivité souhaitée

Aptitudes requises :

- Être disponible, rigoureux, avoir le sens de l'organisation
- Disposer d'un bon relationnel et capacité à encadrer une équipe
- Avoir le sens du service public

Aptitudes physiques : station debout prolongée, expositions fréquentes à la chaleur ou au froid.

Permis B demandé

Connaissances requises :

Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptés à la restauration collective (cuisson basse température)

Connaissance des différents modes de cuisson

Principes de la gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires

Fonctionnement et utilisation des différents matériels de cuisson, des appareils électroménager semi professionnels ou professionnels

Maîtrise de la répartition des masses, pourcentage, dosage, proportion

Techniques de service en salle selon les types de services (à l'assiette, au plat, en self-service)

Procédure du portage des repas à domicile

Connaissance des normes HACCP

Connaissance des règles essentielles de santé et sécurité au travail

Connaissance du tri sélectif

Techniques de nettoyage, d'entretien et de maintenance des équipements et du matériel

Respect de la procédure du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et de la procédure PAI

Techniques de management de petites équipes

CDD d'une durée de 8 mois

Salaire : en fonction de l'expérience : environ 1 800 € brut (dont 10% d'indemnité de congés payés).

Prise de poste le 15 janvier 2021

Durée de travail hebdomadaire : 38H00/ Semaine (droit à des RTT)

Horaires période scolaire : Lundi, Mardi, Jeudi et vendredi 7h00 – 15h30 / Mercredi 7h30 – 11h30

Horaires vacances scolaires : Tous les jours de 7h30 – 15h06

Merci d'adresser une lettre de motivation et un CV à l'attention de Monsieur le Maire par courrier ou par mail à l'adresse : accueil@ville-lespinasse.fr

Date limite des candidatures: 08/01/2021