

## Cuisinier (h/f)

---



### Synthèse de l'offre

---

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| <b>Employeur :</b>                  | Neubourg (le)     |
| <b>Référence :</b>                  | O02720018321      |
| <b>Date de dépôt de l'offre :</b>   | 14/01/2020        |
| <b>Type d'emploi :</b>              | Emploi Temporaire |
| <b>Temps de travail :</b>           | Complet           |
| <b>Durée :</b>                      | 35h00             |
| <b>Nombre de postes :</b>           | 1                 |
| <b>Poste à pourvoir le :</b>        | 02/03/2020        |
| <b>Date limite de candidature :</b> | 01/03/2020        |

### Lieu de travail :

---

|   |   |
|---|---|
| <b>Département du lieu de travail :</b> | Eure  |
| <b>Secteur géographique :</b>           | Bernay  |
| <b>Lieu de travail :</b>                | Mairie - 2, place ferrand - cs 20018<br>27110 Le Neubourg |

### Détails de l'offre

---

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| <b>Grade(s) :</b>          | Adjoint technique territorial |
| <b>Famille de métier :</b> | Restauration collective       |
| <b>Métier(s) :</b>         | Cuisinière / Cuisinier        |

#### **Descriptif de l'emploi :**

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

#### **Profil demandé :**

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

#### **▣ SAVOIRS :**

- \* 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...).
- \* Maîtriser les techniques de nettoyage.

▣ SAVOIR FAIRE :

- \* 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 infantine 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).

▣ SAVOIR ETRE :

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

**Mission :**

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :

- \* Elaborer les menus.
- \* Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- \* Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- \* Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- \* Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- \* Assurer le poste grillade: cuisson des viandes, des légumes et des sauces.
- \* Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.

Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées :

- \* Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.
- \* Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- \* Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- \* Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.
- \* Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du marché.
- \* Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur :

- \* Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail.
- \* Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés: vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser le nettoyage de la vaisselle, de la salle de restauration, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc...
- \* Encadrer, organiser et coordonner le travail des agents du service.
- \* Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte des anomalies rencontrées.
- \* Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

**Contact et informations complémentaires :** Ce poste est proposé en contrat pour le remplacement temporaire d'un agent

**Téléphone collectivité :** 02 32 35 17 33

**Adresse e-mail :** laurence.mourlon@le-neubourg.fr

**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.