
Profil de poste / Recrutement *Cuisinier (ière)*

CATEGORIE	C
FILIERE	Technique
CADRE D'EMPLOIS	Adjoint technique
POSTE A POURVOIR	Cuisinier
DIRECTION	Services à la Population
SERVICE	Education / Restauration
AFFECTATION	Cuisine Centrale

Au sein de la Direction Education, placé sous l'autorité du Responsable de la Restauration collective et du Chef de production, vous intégrerez une brigade composée de 25 agents dans une structure entièrement rénovée. Votre mission principale sera de contribuer quotidiennement à la préparation des repas à la Cuisine centrale (3 500 produits en moyenne chaque jour - cible de 6 000 repas/jour dans les années à venir) qui seront ensuite distribués par liaison froide dans les cuisines satellites de la Ville (16 groupes scolaires, 4 crèches, 1 foyer de personnes âgées, des repas en portage à domicile, 1 restaurant municipal, des prestations événementielles). Vous aurez également à assurer l'entretien et l'hygiène des locaux dans le respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS). Dans le cadre de votre fonction, vous serez amené à suppléer le Chef de cuisine en son absence.

Missions et activités principales

Production :

- Réaliser des préparations culinaires froides ou chaudes en fonction des menus et des prestations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Participer à la démarche d'amélioration continue du service (élaboration de fiches techniques, intégration des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable, vérification des préparations...)
- Proposer de nouvelles recettes
- Effectuer le conditionnement des préparations
- Etre garant du respect des process au sein de la cuisine et assurer le lien avec les autres postes, notamment celui du conditionnement du chaud

Hygiène et entretien :

- Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels entre chaque opération et en fin de journée
- Enregistrer toutes les opérations sur les documents de contrôle
- Respecter et faire respecter les protocoles d'organisation, les procédures ainsi que les règles de sécurité
- Informer la hiérarchie des dysfonctionnements de toutes sortes
- Entretien le matériel et les locaux mis à disposition

N.B : Pour assurer la continuité du service, vous pourrez être amené à venir en renfort sur d'autres postes

Compétences requises / Profil recherché

- CAP cuisine exigé, avec expérience confirmée en restauration collective
- Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
- Connaissance et application des techniques de cuisine froide et chaude, en adaptant ses pratiques aux évolutions (cuisson basse température, cuisson de nuit)
- Respect des spécificités liées au métier en matière d'hygiène, de désinfection et de contrôle ainsi que des règles de santé et de sécurité au travail (port des EPI notamment)
- Aisance relationnelle et capacité à manager une équipe
- Aptitude à la communication afin de faciliter la collaboration entre les différents postes
- Savoir prioriser et répondre aux urgences
- Capacité à travailler seul ou en équipe
- Autonomie et esprit d'initiative
- Sens du service public
- Disponibilité et ponctualité
- Permis B souhaité

Horaires de travail	36h20 hebdomadaires sur 4 jours (lundi, mardi, jeudi, vendredi) - 5 RTTT/an Planning horaire établi par le responsable hiérarchique selon nécessités de service
Rémunération	Traitement indiciaire + Régime indemnitaire + Prime de fin d'année
Avantages en nature	Repas

**Veillez adresser votre dossier de candidature
(lettre de motivation + curriculum vitae)**

Sous la référence T6D71 avant le 25 octobre 2024

**Par mesure de précaution sanitaire, merci de privilégier les candidatures par voie dématérialisée
(par mail à rh.recrutement@mairie-saint-priest.fr)**

La commission de recrutement aura lieu la première quinzaine de novembre 2024