

OFFRE DE POSTE

*Filière : Technique
Cadre d'emploi : Adjoint technique*

DIRECTION EDUCATION / PETITE ENFANCE / RESTAURATION

Intitulé du poste : **Cuisinier / cuisinière de collectivité**

Lieu d'affectation géographique : Cuisine centrale, Hérouville-Saint-Clair

Temps de travail	100 %	Rémunération complémentaire	NON
Liaison hiérarchique supérieure (N+1)	Responsable de production de la cuisine centrale	Liaisons hiérarchiques descendantes	NON
Principales liaisons fonctionnelles internes	DEPER Responsable de restauration	Principales liaisons fonctionnelles externes	

Mission / Définition du Poste

Placé sous l'autorité hiérarchique du Responsable de production, de la restauration et de la Direction de l'Education l'agent exerce le métier de cuisinier et participe au projet du service en favorisant la cohésion d'équipe dans le respect de chacun et de l'Intérêt Général.

Activités du Poste

Missions principales :

- Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire conformément au planning établi, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Participer à l'élaboration des plats, des menus selon le mode d'organisation (liaison froide).
- Cuisiner des plats pour enfants (0 – 17 ans) adultes et personnes âgées en respectant les types de régimes alimentaires (PAI)
- Réaliser toutes tâches en lien avec les activités de la cuisine centrale
- Respecter les règles HACCP et les procédures de fonctionnement issues du PMS
- Participer aux activités événementielles de la cuisine centrale, proposer et préparer des plats traditionnels, gastronomiques, à thème et de traiteur
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

L'agent assure :

- La préparation des ustensiles de cuisine, des plans de travail
- L'épluchage, le taillage, le portionnement mécanique et la cuisson des légumes et des fruits
- La préparation, le découpage, la cuisson des viandes et poissons
- Le mélange et dosage des produits et ingrédients culinaires
- L'entretien des outils, matériels, postes de travail et équipements selon les dispositions du plan de nettoyage
- Le conditionnement et l'allotissement des préparations

Contrôle de la qualité du service

- Veiller à la maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, à la réduction et au tri des déchets.
- Veiller à la gestion des matières premières, des sorties de stock et des coûts de production

Entretien des locaux et matériels

- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Réaliser le nettoyage et l'entretien de toutes les surfaces, des machines et matériels
- Informer le responsable de la cuisine centrale des dégradations et pannes des matériels et des locaux.

Activités diverses et complémentaires

- Livrer occasionnellement la production alimentaire en période scolaire, péri et extrascolaire et lors des activités événementielles

- Remplacer en cas d'absences les agents sur leur poste
- Réaliser les inventaires et participer au suivi de l'état des stocks, des commandes, des sorties journalières et des besoins d'approvisionnement
- Réceptionner/contrôler/ stocker les marchandises commandées

Points particuliers concernant l'exercice du Poste

Moyens du poste	Astreintes / Contraintes / Obligations
36h30 temps complet	<ul style="list-style-type: none"> • Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée • Aptitude physique au port de charges • Adapter son rythme de travail aux exigences du service • Manipulation de matériels lourds et tranchants • Exposition fréquente à la chaleur ou au froid

Logiciels informatiques à disposition

Connaissances des outils informatiques Word/Excel/Outlook
Pro logiciel Salamandre

Formations et/ou Expériences requises

CAP / BEP cuisine ou niveau BAC PRO ou expérience professionnelle
Formation HACCP - Hygiène alimentaire et PMS

Permis : VL(B) PL (C) TC (E/B) SPL (E/C) MOTO (A)

Compétences requises

Savoirs

- Principes de production / maîtrise des recettes (traditionnelles et collectives), des principes de cuisson et de conservation
- Gammes des produits alimentaires
- Aptitudes à la manipulation des denrées alimentaires
- Méthodes et produits de nettoyage et de désinfection
- Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien

Savoir-faire

- Capacité d'adaptation, d'organisation et de méthodologie
- Maîtrise de la chaîne du froid et des modes de conservation des aliments, de la procédure de cuisson, de refroidissement, de nettoyage et de désinfection
- Respect des procédures et des autocontrôles précisés dans l'agrément sanitaire
- Travail à partir de fiches techniques

Savoir-être

- Polyvalence, autonomie, réactivité, prise d'initiatives
- Discrétion professionnelle et devoir de confidentialité
- Capacité à travailler en équipe et qualités relationnelles
- Disponibilité et sens du service public

Les candidatures (lettre + CV) doivent être adressées à Monsieur le Maire – Direction des Ressources Humaines et déposées au bureau 221 ou transmises à drhrecrutement@herouville.net au plus tard le : **Vendredi 28 février 2025.**

Directeurs et chefs de service
(Pour diffusion et affichage)
Syndicats

PO La Directrice des Ressources Humaines
Le Directeur Adjoint des Ressources Humaines

