

## PROFIL DE POSTE CUISINIER(E)

### **Collectivité :**

Commune de Cieux - 6 avenue du Lac - 87520 CIEUX

### **Grade recherché :** Agent de maîtrise

Diplômé en cuisine

Contrat de remplacement d'un agent indisponible

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

Gestion de la cantine scolaire

### **Principales missions :**

- Produire et valoriser les repas de l'école : élaboration des menus en concertation avec les élus et l'aide d'une diététicienne, préparation des repas, valorisation des préparations culinaires, présentation des aliments,
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel : nettoyage des locaux et du matériel utilisé, tri et évacuation des déchets courants,
- Gestion des stocks de matières premières pour les repas et les produits d'entretien, réception et vérification des marchandises,
- Distribuer et servir les repas,
- Réorganisation le fonctionnement de la cantine et du service avec les élus, l'équipe de service et la responsable du personnel.

Ces différentes missions sont à réaliser dans le respect des règles HACCP (règles de sécurité concernant la production alimentaire).

### **Missions secondaires :**

- La production et valorisation des repas est à effectuer pendant les vacances scolaires d'hiver, de Pâques, et Toussaint, ainsi que pendant le mois de juillet, dans le cadre de la présence du centre de Loisirs géré par le SIPES.

### **Profil demandé :**

- Organiser son travail en fonction du planning hebdomadaire,
- Savoir appliquer des aptitudes d'encadrement,
- Savoir interpréter les fiches techniques et les mettre en œuvre,
- Evaluer la qualité des matières premières,
- Assurer la présentation et la finition des préparations culinaires,
- Appliquer les règles de sécurité au travail et la procédure d'autocontrôle et règles HACCP,
- Adopter des attitudes éducatives,
- Connaître les risques d'utilisation et de stockage des produits et les techniques d'entretien des locaux.

**Temps de travail :**

35 heures hebdomadaires sur 4 jours : les lundi, mardi, jeudi, vendredi de 7 h à 15 h 45 (avec pause d'une demi-heure).

**Rémunération :**

Selon le régime statutaire du cadre d'emploi des agents de maîtrise (catégorie C).  
Régime indemnitaire.

**Contraintes et risques liés au poste :**

- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la manutention manuelle de charges,
- Secret professionnel et devoir de réserve,
- Manipulation de produits ménagers,
- Utilisation de machines et d'outils tranchants,
- Responsabilité de la qualité des préparations culinaires,
- Port de vêtements professionnels adaptés,
- Exposition à des températures élevées et à l'humidité,
- Travail en équipe,
- Station debout prolongée.

Le poste est à pourvoir à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024.

Adresser, avant le 22 décembre 2023, une lettre de motivation et un curriculum vitae détaillé à l'attention de Monsieur le Maire – 6 avenue du Lac – 87520 CIEUX, ou par mail à l'adresse : [mairiecieux.coutret-lanoue@outlook.fr](mailto:mairiecieux.coutret-lanoue@outlook.fr).