

# Cuisinier / Livreur

Offre n° O044240716002260

Publiée le 16/07/2024



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** MAIRIE DE SAUTRON

14, rue de la vallée - bp 60045

44880 Sautron

**Lieu de travail :** Sautron

**Poste à pourvoir le :** 01/09/2024

**Date limite de candidature :** 15/08/2024

**Type d'emploi :** Emploi permanent - vacance d'emploi

**Motif de vacance du poste**

Poste vacant suite à une cessation de fonction de l'agent précédemment sur le poste

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

**Métier(s) :** [Cuisinier ou cuisinière](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

**Temps de travail :** Temps non complet, 30h48 hebdomadaire

**Télétravail :** Non

**Management :** Non

**Descriptif de l'emploi :**

Sautron révélateur de talents !

La ville de Sautron, collectivité à taille humaine et aux métiers diversifiés, œuvre au quotidien pour un service public de qualité conjuguant le talent de 150 femmes et hommes.

Déterminée à développer et à proposer des services adaptés à sa population, elle veille à garantir les meilleures

conditions d'exercice pour ses agents et met ainsi l'humain au cœur de l'action publique.

Au sein de la Direction Enfance Jeunesse Education, et sous la responsabilité du chef de cuisine vous participez à l'élaboration des menus avec les cuisiniers, à la production des repas (environ 800 repas / jour) et à la maintenance et l'entretien des locaux. Vous serez également en charge de la livraison des repas sur les sites satellites pendant la période de congés de l'agent référent.

**Missions / conditions d'exercice :**

ACTIVITES :

- Production en cuisine centrale
- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
- Vérifier la qualité des denrées fournies
- Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
- Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité, d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles
- Assurer la traçabilité des produits et plats
- Repérer et signaler les dysfonctionnements
- Participer à la mise en place en cuisine
- Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
- S'assurer de la remise en état de la cuisine
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Trier et évacuer les déchets
- Livraison
- Assurer le remplacement du livreur
- Etre le garant du bon déroulement de la livraison sur les sites satellites
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Ranger les containers, les vider et trier en fonction de leur affectation
- Ranger les armoires chaudes et les vider
- Etre titulaire du permis B
- Etre en capacité de conduire un camion de livraison PTAC 3.4T
- Assurer ponctuellement le remplacement d'agents de service, selon les besoins
- Veiller à limiter le gaspillage alimentaire

**Profils recherchés :**

Savoir et Savoir-faire :

- Connaissance ou maîtrise des techniques culinaires et de cuisson traditionnelles et connaître la cuisine évolutive et alternative
- Connaissance ou maîtrise de production des repas en restauration collective
- Maîtriser la liaison chaude et froide
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien)
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites

- Maitriser les gestes et postures de la manutention
- Maitriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux

Aptitudes transversales ou spécifiques / Savoir-être :

- Etre organisé, rigoureux, méthodique
- Etre autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe
- Etre réactif, ponctuel et avoir le sens du contact
- Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien notamment lors des remplacements
- Sens du Service Public

## Contact

**Contact :** 0251778686

**Informations complémentaires :**

CV+LM à envoyer par courrier à l'attention de Madame Le Maire à la Mairie de Sautron : 14 rue de la Vallée - 44880 Sautron.

Par courriel à : [recrutement@sautron.fr](mailto:recrutement@sautron.fr)

Personne à contacter pour plus de renseignements : Alexandre BESLE Responsable restauration (06.83.37.57.29)

## Travailleurs handicapés

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 code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.