

Cuisinier

Offre n° O044240717000819

Publiée le 17/07/2024



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 : 24/09/2024

Date limite de candidature : 16/08/2024

Type d'emploi : Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

Motif de vacance du poste

Poste vacant temporairement suite à autres congés (congé ordinaire, congé maternité, CITIS...)

Durée de la mission : 1 mois

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

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

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

Sautron révélateur de talents !

La ville de Sautron, collectivité à taille humaine et aux métiers diversifiés, oeuvre 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 coeur 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.

Missions / conditions d'exercice :

Activités :

- 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.
- Etre titulaire du permis B
- 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
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser 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

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

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o044240717000819-cuisinier>

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.