

Créée en janvier 2017, la **Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche (CCHLeM)** est composée de **40** communes, représentant près d'un 1/4 du département de la Haute-Vienne. Rejoindre la CCHLeM, c'est contribuer activement à façonner un territoire où les valeurs de solidarité, de respect et d'efficacité s'allient pour bâtir un avenir solide et prometteur.

Second de Cuisine

Titulaire ou contractuel

Temps de travail : Temps complet
Date de prise de poste : 1^{er} avril 2025
Date limite des candidatures : 8 mars 2025
Type d'emploi : **Titulaire ou contractuel**
Grade : Catégorie C - filière technique

Description du poste :

La Communauté de Communes du Haut-Limousin en Marche, recrute pour sa cuisine centrale située à Magnac Laval, un agent à temps complet ayant en charge principalement d'assister le chef de cuisine.

Missions principales :

Sous la direction du chef de cuisine et dans le respect des projets de la structure, vos missions seront les suivantes :

Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :

- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus
- 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 et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles
- Repérer et signaler les dysfonctionnements

Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire.

Assurer la distribution des repas (livraison sur différents sites).

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 : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Trier et évacuer les déchets courants

Participer si besoin à la gestion du magasin alimentaire.

Description du profil :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, - hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien ...)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Avoir des notions de gestion des stocks
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes 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
- Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)
- Permis B obligatoire

Modalités de candidature :

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre curriculum-vitae à l'attention de M. Le Président de la Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche, à l'adresse suivante :

12 avenue Jean Jaurès – 87300 Bellac

Ou par mail : hautlimousinenmarche@cchlem.fr

Pour plus de renseignement, veuillez contacter :

Madame Carole BOURZAT – Directrice des ressources humaines

Ou Madame Ellen DECUIGNIERE – Directrice Générale Adjointe du pôle services à la population

Tél : 05.55.60.09.99

