

Offre d'Emploi : CUSINIER (H/F)

Employeur : CCAS de la Commune de Plouaret

Lieu de travail : Cuisine Centrale

Poste à pourvoir le 18 aout 2025

Date limite de candidature le 6 aout 2025

Entretiens le 11 aout 2025 Après-Midi

Type D'emploi : Contrat à durée déterminée d'une durée de 6 mois pouvant évoluer en emploi permanent à responsabilités dans le cadre de la fonction publique territoriale

Motif de la vacance de poste : mutation d'un agent vers une autre collectivité

Détail de l'Offre

Famille de métiers : Restauration Collective : production et distribution en restauration collective

Métier : Cuisinier ou cuisinière

Temps de travail : temps complet, avec travail de week-end 1 fois par mois

Télétravail : Non

Descriptif de l'emploi : La cuisine centrale de Plouaret est rattachée au CCAS et située dans l'enceinte de l'EHPAD Melchonnec. Elle recrute un cuisinier pour remplacer un cuisinier sur le départ et travailler au sein d'une équipe de 4 personnes avec des renforts quotidiens en légumerie depuis le service de portage de repas.

Expérience : travail en restauration collective nécessaire

Descriptif de l'emploi : Sous l'autorité et la responsabilité de la direction du CCAS et de l'EHPAD vous serez chargé de préparer :

- Des repas pour les 57 résidents de L'EHPAD Melchonnec 365/jours par an midi et soir
- Des déjeuners pour la restauration scolaire pour environ 200 enfants
- Des déjeuners pour l'accueil du Centre de Loisirs du CIAS de l'Agglomération de Lannion Trégor Communauté dans le cadre de marchés : 70 à 80 repas les mercredis et pendant les vacances scolaires en cours d'année (sauf vacances de Noel) et les mois de juillet et août

Missions et Conditions d'exercice :

- **Missions Principales** :
 - Préparation de repas complets et adaptés aux convives dans le respect des règles d'hygiène, du cahier des charges des règles européennes,
 - Entretien des locaux et du matériel de cuisine dans le cadre des règles de nettoyage et de désinfection
 - Réaliser les auto-contrôles demandés par la réglementation
 - Préparation des menus
 - Commande des denrées auprès des fournisseurs dans le respect des budgets et des cadres définis par la loi Egalim, et le Plan d'Alimentation Territorial.
 - Réception des livraisons, validation des factures

- **Missions Complémentaires :**
 - Elaboration de menus exceptionnels pour les anniversaires et les fêtes
 - Elaboration de gâteaux ou de repas à thème pour les animations au sein de l'EHPAD
 - Participation à la polyvalence de l'équipe cuisine y compris en plonge si nécessaire

Compétences Attendues :

- **Savoir-Faire**
 - Maîtrise des techniques culinaires,
 - Connaissance et respect des règles conformément à la méthode HACCP
 - Compétences en matière d'élaboration de menus basés sur les produits frais et capacité d'achats associés dans le respect des budgets alloués.
- **Savoir-Etre**
 - Rigueur et méthode
 - Capacité et goût pour le travail en équipe
 - Sens du service public

Informations diverses :

- Régime indemnitaire (IFSE et CIA)