

## Cuisinier

---



### Synthèse de l'offre

---

<b>Employeur :</b>	MAIRIE DE CREYS MEPIEU
<b>Grade :</b>	Adjoint technique territorial
<b>Référence :</b>	O03818047242
<b>Date de dépôt de l'offre :</b>	12/04/2018
<b>Type d'emploi :</b>	Emploi permanent
<b>Temps de travail :</b>	Complet
<b>Durée :</b>	35h00
<b>Nombre de postes :</b>	1
<b>Poste à pourvoir le :</b>	20/08/2018
<b>Date limite de candidature :</b>	15/05/2018
<b>Service d'affectation :</b>	cantine scolaire

### Lieu de travail

---

<b>Département du lieu de travail :</b>	Isère
<b>Secteur géographique :</b>	Nord Isère
<b>Lieu de travail :</b>	50c, rue joseph desvignes 38510 Creys mepieu

### Détails de l'offre

---

<b>Emploi fonctionnel :</b>	Non
<b>Grade(s) :</b>	Adjoint technique territorial
<b>Famille de métier :</b>	Restauration collective
<b>Métier(s) :</b>	Cuisinière / Cuisinier

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

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Elaborer les repas dans le respect des règles d'hygiènes de la restauration collective scolaire (environ 140/jour) pour de enfants de 3 à 11 ans produire et valoriser les préparations culinaires assurer les maintenances et l'hygiène des locaux et du matériel gérer les commandes et les stocks

#### **Profil demandé :**

Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur  
Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective

#### SAVOIRS

- \* Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...)
- \* Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...)
- \* Connaître le Plan National de Nutrition Santé
- \* Connaître les applications informatiques de gestion des stocks
- \* Maîtriser les techniques de nettoyage
- \* Posséder les bases du service en salle

#### SAVOIR FAIRE

- \* Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
  - \* Evaluer la qualité des produits de base
  - \* Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
  - \* Vérifier les préparations culinaires
  - \* Proposer de nouvelles recettes
  - \* Appliquer les règles de sécurité du travail
  - \* Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production
  - \* Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe
- Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais)

#### SAVOIR ETRE

- \* Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP)
- \* Etre autonome et force de proposition
- \* Avoir le sens de l'organisation
- \* Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe
- \* Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine
- \* Avoir le sens du service public

#### **Mission :**

PREPARATION DES ENTREES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS

- Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...)
- Réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'oeuvre et de desserts
- Effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance
- Assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces.
- Réaliser des pâtes nécessaires aux préparations
- Préparer des boissons (chocolat, café, thé...)

#### SERVICE COLLECTIF

- Elaborer des menus en proposant des repas équilibrés
- Recherche et mise en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
- Participer aux commissions des menus
- Réaliser le service aux postes froids et chauds
- Assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...)
- commander et réceptionner les marchandises
- veiller à la salubrité et à la conservation des produits
- respect du PMS
- renseigner et/ou archiver les produits de traçabilité
- Elaborer et réaliser la production en respectant les délais
- produire et valoriser les préparations culinaires, en circuit court

- distribuer les repas
- responsable de l'hygiène et de la sécurité, du respect des normes en vigueur et du port des équipements appropriés applicables à la restauration collective

#### ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel
- superviser la mise en place et le nettoyage de la salle à manger
- Mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...)
- Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour
- encadrer et manager l'équipe de cuisine

**Courriel :** fg.mairie@creys-mepieu.com

**Téléphone :** 04 74 97 72 86

#### **Travailleurs handicapés :**

Nous vous rappelons que 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 statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.