

Profil de poste : Cuisinier (H/F)

Poste à temps complet annualisé (contractuel accepté)

Rattaché au Pôle Famille

Affectation : restaurant scolaire

Cadre d'emploi : adjoint technique

Catégorie : C

La commune de GRAND-CHAMP recrute un cuisinier (H/F) à temps complet pour son restaurant scolaire. La cuisine produit 650 repas pour le self et 200 repas en liaison chaude pour le site de Kerloustic situé à la maison de l'Enfance.

Sous l'autorité du responsable de la restauration collective, et au sein d'une équipe de 3 agents de production, vous êtes en charge de la réalisation des plats cuisinés dans le respect des règles d'hygiène définies dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire en liaison chaude et liaison froide.

Missions :

- Elaboration des plats : entrées, cuisson des viande, poissons, plats d'accompagnement, dessert.
- Respecter les fiches techniques
- Être vigilant à la qualité de production et alerter en cas de non- conformité
- Entretenir le matériel, les outils et les locaux dans le respect du plan de nettoyage
- Mettre en œuvre le refroidissement si nécessaire
- Appliquer les procédures HACCP, vérification des températures, des DLC, rédaction des documents, de traçabilité, suivi des plats témoins
- Contrôle des approvisionnements
- Aide à la distribution au self

Savoir-faire :

- Autonomie, sens de l'organisation et capacité d'initiative
- Rigueur, respect des procédures et des normes
- Sens du service public : continuité, égalité de traitement des usagers, intérêt général...
- Connaissances liées à l'environnement professionnel, services et partenaires extérieurs
- Connaissances techniques et réglementaires en lien avec l'activité

Savoir être :

- Sens du travail en équipe
- Relations avec la hiérarchie, le cas échéant avec les élus
- Relations avec les collègues ou autres responsables de service
- Relations avec le public, les usagers
- Capacité à respecter l'organisation collective du travail
- Capacité à partager l'information et à rendre compte
- Respect des délais
- Recherche de l'information, curiosité professionnelle
- Ponctualité

Profil recherché :

Titulaire d'un diplôme de restauration (CAP, bac pro) ou d'une expérience professionnelle similaire.

Expérience professionnelle :

Pas de niveau d'expérience requis

Conditions de travail :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 6h30-15h00

Mercredi : 7h-11h30

Rémunération :

Suivant profil

Poste à pourvoir :

02/09/24

Durée du contrat :

Jusqu'au 04/07/25 inclus (prolongation possible)

Adresser lettre de motivation et curriculum vitae à :

Madame Dominique LE MEUR

Maire de Grand-Champ

Place de la mairie

56 390 GRAND-CHAMP

ou par courriel à :

grh@grandchamp.fr