

CUISINIER H/F

Cadre d'emplois des Adjointes techniques – Temps complet

STATUT ET FORMATION

- CDD de 4 mois
- Formation HACCP – sécurité et hygiène des locaux – formations liées à l'évolution des cuissons et préparations – Formation sur l'équilibre nutritionnelle
- Diplôme de cuisinier CAP minimum
- Expérience en restauration traditionnelle

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

- Connaissance de la réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et traçabilité
- Capacité à créer des animations autour du repas
- Connaissance de l'équilibre alimentaire et besoins nutritionnels des enfants
- Bonnes pratiques de manutention et hygiène des locaux
- Procédures et autocontrôles adaptés aux différentes fonctions
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité
- Sens de l'organisation
- Autonomie

RENSEIGNEMENTS SUR LE POSTE

Mme PLESSIS – Responsable restauration - Tel : 02 31 31 58 59

REMUNERATION

Rémunération statutaire + RIFSEEP + Adhésion CNAS

DATE LIMITE DEPOT DES CANDIDATURES : 19 AVRIL 2024

POSTE A POURVOIR : 1 MAI 2024

Placé(e) sous l'autorité de la Responsable Restauration, vous planifiez et définissez les objectifs de production selon le process établi dans une démarche permanente d'amélioration de la qualité.

Planifier et définir les objectifs de production selon le process établi dans une démarche permanente d'amélioration de la qualité :

- Contrôler des quantités et ingrédients inscrits sur la fiche de travail à J-1 ;
- Appliquer les procédures mises en place dans le cadre de la méthode HACCP.

Maitriser les recettes, les principes de cuisson et de conservation des aliments selon les normes strictes d'hygiène et de sécurité

- Savoir évaluer la cuisson (tandem Temps/T°/choix de cuisson) au menu proposé ;
- Maitriser la procédure de conservation des aliments jusqu'au repas.
- Proposer et réaliser des recettes en respect des produits issus des circuits courts correspondant aux enfants ;
- Faire vivre les fiches techniques en les annotant.

Entretien des locaux dans le respect des normes en vigueur

- Entretien de la cuisine et du matériel
- Entretien des salles
- Plonge

Etre acteur de l'équipe pour accueillir les convives au mieux

- Recherche pour valoriser le produit servi à l'enfant (gout, aspect, qualité, présentation) ; cuisson, respect des saveurs
- Vérifier la qualité des sauces servies en accompagnement ;
- Mise en place des restaurants.

Activités secondaires :

- Polyvalence sur l'ensemble des postes sur la cuisine centrale et satellites.

Horaires de travail :

- 7h00 à 15h30, un mercredi sur deux de libre en période scolaire

Ces missions ne sont pas exhaustives et sont susceptibles d'évoluer en fonction des évolutions et besoins du service.

ADRESSER CANDIDATURE (CV et lettre de motivation) IMPERSONNELLEMENT A :

Monsieur le Maire - Direction des Ressources Humaines
21 rue Henry Chéron - CS 87222 - 14107 LISIEUX CEDEX
Réponse possible par internet : recrutement@ville-lisieux.fr

> www.ville-lisieux.fr