Pont-de-Buis
lès Quimerc'h
Ouvert sur le monde

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier (H/F)

La Mairie de PONT-DE-BUIS LES QUIMERC'H recrute pour sa cuisine centrale un cuisinier de collectivité.

Au sein d'une équipe de restauration dynamique, dotée de multiples compétences, vous participerez à une action publique entreprenante, toujours au plus proche de ses usagers.

Lieu de travail : Cuisine centrale de PONT-DE-BUIS LES QUIMERC'H – 2, impasse des sœurs Goadec – 29590 PONT-DE-BUIS LES QUIMERC'H

Poste à pourvoir : 1er décembre 2024

Date limite de candidature : 28 octobre 2024

Type d'emploi : Emploi titulaire par mutation ou inscription sur liste d'aptitude. Ouvert à titre dérogatoire aux contractuels si aucune candidature de Fonctionnaire ne convient. Dans ce second cas, le contrat proposé ne pourra excéder 3 ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de 6 ans.

Grade : Adjoint technique à Agent de maîtrise principal

Temps de travail : Temps complet du lundi au vendredi

Nombre de poste : 1

Motif de vacance de poste : Réorganisation de service

Description de l'emploi :
La cuisine centrale de PONT-DE-BUIS LES QUIMERC'H assure la production des repas

- de la crèche (27 repas midi),
- de la restauration scolaire des écoles maternelles et primaires (280 repas midi),
- de l'ALSH mercredis et vacances scolaires (80 repas midi)
- et de l'EHPAD (62 repas midi et soir).

Les repas sont intégralement produits à la cuisine centrale sur le site de Quimerc'h pour les écoles de Quimerc'h et l'EHPAD et livrés en liaison chaude à Pont-de-Buis pour les écoles de Pont-de-Buis, la crèche et les ALSH

Missions principales :

Sous l'autorité de la responsable de la production culinaire les missions du cuisinier sont :

1-Participer au bon fonctionnement de la cuisine et réaliser les tâches suivantes :

- Veiller à l'application et au respect du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire),
- Veiller à l'application du plan de nettoyage et de désinfection en cuisine,
- Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson)
- Réaliser la préparation, la mise en chauffe des repas et la présentation des plats,
- Réaliser la préparation des textures modifiées, des eaux gélifiées, des compléments alimentaires…
- Préparer et répartir les différents exports (crèche, scolaires, ALSH)
- Réaliser le service aux postes froids et chauds

2 - Savoirs faire :

- Savoir travailler en autonomie en fonction du planning et des consignes écrites ou orales
- Avoir le sens du travail en équipe, de la solidarité et de l'intérêt général (continuité du service public)
- Maîtriser la technologie et les techniques culinaires de la restauration collective

- Connaître les denrées alimentaires brutes et transformées (denrées utilisées occasionnellement lors des animations)
- Connaître les grammages en fonction des marchandises
- Maîtriser l'utilisation des matériels brûlants et tranchants
- Savoir rendre compte de tout dysfonctionnement à sa hiérarchie
- Utiliser les vêtements professionnels et les équipements de protection individuels

3 - Savoirs être

- être rigoureux, faire preuve de bon sens et de discernement
- savoir accepter l'autorité hiérarchique, respecter les consignes et les plannings
- savoir prendre des initiatives
- savoir rendre compte

Profil recherché :
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
Connaissance du Plan National de Nutrition Santé,
Connaissance des besoins nutritionnels des différents publics (de la petite enfance à la personne âgée),
Connaissance informatique (word, excel, logiciel de gestion, commande, traçabilité serait un plus),
Maîtriser les logiciels de suivi HACCP (e-pack hygiène)
Connaissance des règles de sécurité au travail
Connaissance des techniques de cuisson évolutives (cuissons de nuit, basse température serait un plus)
Connaissance des différents régimes et adaptation à mettre en place (manger/main, mixé, moulinée, etc…)

Compétences :
Sens du travail en équipe,
Sens de l'initiative et des responsabilités,
Sens de la communication et de l'organisation,
Sens de l'autonomie.

Diplôme et niveau d'étude : Bac / Bac +2 (BAC pro cuisine, BEP cuisine avec expériences similaire)

Informations complémentaires :
Rémunération statutaire, régime indemnitaire, participation à la Prévoyance et à la mutuelle en contrat groupe

Adresser lettre de candidature, lettre de motivation, CV, dernier arrêté de situation et copie des diplômes à Monsieur le Maire – 2, esplanade du Général de Gaulle – 29590 PONT-DE-BUIS LES QUIMERC'H – ou par mail à urba-mairie@pontdebuislesquimerch.fr
Renseignements auprès du service Ressources humaines au 02.98.73.04.38.