



OFFRE D'EMPLOI

NAINTRÉ RECRUTE : Cuisinier(ère) à la cuisine centrale de Naintré

POSTE À POURVOIR à compter du 1/09/2021 pour 3 mois (renouvelable)

DESCRIPTION Le Maire de la commune de Naintré recrute un(e) cuisinier(ère) remplaçante pour sa cuisine centrale.

En tant que cuisinier(ère) vous assurerez la fabrication des repas et la propreté de la cuisine dans le respect des normes HACCP. Sous les directives du responsable de la cuisine, vous aurez le souci d'une production de qualité, dans le respect des consignes et menus indiqués. Vous assistez le responsable dans la préparation des repas, vous participez aux inventaires et à la réception des marchandises.

PROFIL

Savoir/Savoir-faire :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine
- Connaître le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Avoir des notions de gestion des stocks
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)

Savoir être :

- Etre organisé, rigoureux, méthodique
- Etre autonome dans son travail
- Avoir le sens du travail en équipe
- Etre réactif
- Avoir le sens du contact
- Etre ponctuel

MISSIONS

- Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire
- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
- Vérifier la qualité des denrées fournies
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles

- Repérer et signaler les dysfonctionnements
- Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
- S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Trier et évacuer les déchets courants
- Participer si requis à la gestion du magasin alimentaire

TEMPS DE TRAVAIL 25h/semaine 5h/jours du lundi au vendredi

FORMATION SOUHAITÉE Diplôme CAP Cuisinier - Expérience souhaitée

Candidatures avant le 15/08/2021 à adresser à : Mr Le Maire - 19 Place Gambetta - CS 40005 - 86530 NAINTRÉ