

UN(E) CUISINIER(E) Au poste chaud

Par voie statutaire ou contractuelle
Emploi de catégorie C

Poste à pourvoir le 1^{er} janvier 2021

Grades : Adjoint technique, adjoint technique principal 2e classe et 1ère classe,

Sous l'autorité de la responsable de production, vous êtes chargé(e) de la mise en œuvre de la production chaude des différents satellites dans le respect du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Missions principales :

- Assurer la mise en œuvre du plat chaud du jour
- Participer à l'élaboration des autres prestations alimentaires (entrées, desserts...)
- Mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Assurer la livraison quotidienne des sites annexes

Missions secondaires :

- Participer à la réalisation du repas des anciens
- Préparer et assurer les livraisons dans le cadre du protocole Ville
- Participer à l'élaboration des fiches techniques en lien avec le responsable de production
- Soutenir les autres tâches de la cuisine centrale en cas de nécessité
- Etre acteur(trice) de l'éducation au goût des enfants et être sensible au public des personnes âgées

Profil et compétences :

- De formation initiale dans les métiers de bouche, vous maîtrisez l'ensemble des étapes d'élaboration, de confection et de livraison des repas
- Vous respectez les méthodes et les règles d'hygiène et de sécurité
- Vous possédez le sens de la rigueur et êtes organisé(e) et méthodique
- Vous êtes sensible au développement de la qualité des produits proposés ((biologique, local...) et du fait maison.
- Vous êtes titulaire du permis B

Obligations et contraintes du poste :

- Disponibilité et polyvalence,
- Participation aux fêtes et cérémonies, dans le cadre du protocole Ville et pour les repas des Anciens
- Existence de pics d'activités
- Adaptabilité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- Horaires de travail liés au calendrier scolaire et congés annuels sur petites vacances scolaires
- Adaptabilité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- Travail dans un environnement bruyant avec des variations de température
- Manipulation de charges lourdes et station debout

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV, diplôme, dernier arrêté de situation administrative et/ou attestation d'inscription liste d'aptitude) à l'attention de M. le Maire, au service ressources humaines, Centre Théo Le Borgne, 1 rue du Docteur Pouliquen, CS 20729, 29207

LANDERNEAU CEDEX ou de la déposer sur le site internet de la Ville

(<https://www.landerneau.bzh/recrutement>)

pour le 18/11/2020 dernier délai

Contacts pour tous renseignements complémentaires:

Mme Sylvie THOMAS, gestionnaire de la restauration 02.98.85.09.91

Mme Catherine GOURMELON, responsable service ressources humaines 02.98.85.43.16