

Un (e) cuisinier(e)

Cadre d'emploi des adjoints technique

Poste à pourvoir dès que possible

Au sein de la commune de Mozé sur Louët, vous assurerez les missions suivantes :

Sous la responsabilité du chef de cuisine, élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective (écoles, accueil de loisirs, résidence autonomie (séniors)). Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration. Participer à la gestion des stocks de denrées.

Missions principales :

Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :

- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus
- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
- Vérifier la qualité des denrées fournies
- Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
- Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles
- Repérer et signaler les dysfonctionnements

Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire

- Participer à la mise en place et à la distribution des plats

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 à la gestion alimentaire

Temps de travail : 35h/semaine

Temps scolaire : Lundi au vendredi

Temps non scolaire : du lundi au vendredi : 8h00-12h00

Profil recherché :

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 et le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien...)
- Avoir des notions de gestion des stocks
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Maîtriser les outils bureautiques (savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)

Savoir être

- Être organisé, rigoureux, méthodique
- Être autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe
- Être réactif, ponctuel et avoir le sens du contact

Rémunération : statutaire, régime indemnitaire

LETTRE DE CANDIDATURE MOTIVEE ET CV A ADRESSER A

Mme Le Maire
7 rue du 22 juillet 1793
49610 MOZE SUR LOUET

RENSEIGNEMENTS AU 02-41-45-02-28 – dgs@mozesurlouet .fr