

La mairie de Massieux recherche un agent de restauration pour le restaurant scolaire

Offre d'emploi n°O001240906000538

Grade(s) 1. Adjoint technique

2. Adjoint technique principal de 2ème classe

3. Adjoint technique principal de 1ère classe

Descriptif de l'emploi

Le cuisinier assure la réchauffe des plats qui arrivent en liaison froide, le service en self dans le respect des règles

d'hygiène de la restauration collective.

Missions ou activités

- PRÉPARATION DES ENTRÉES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS :

- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...);

- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'œuvre et de desserts ;

- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;

- SERVICE COLLECTIF :

- élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;

- rechercher et mettre en œuvre des animations permettant d'améliorer la prestation, d'inviter les enfants à élargir leur goût ;

- réaliser le service aux postes froids et chauds ;

- assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...);

- élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du

Grenelle de l'environnement.

- ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;

- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;

- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;

- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;

- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;

- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;

- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...);
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Profil recherché

- Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.

- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

- SAVOIRS :

* Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).

* Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).

* Connaître le Plan National de Nutrition Santé.

* Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.

* Maîtriser les techniques de nettoyage.

* Posséder les bases du service en salle.

- SAVOIR FAIRE :

* Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.

* Savoir présenter et décorer les plats.

* Evaluer la qualité des produits de base.

* Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.

* Vérifier les préparations culinaires.

* Appliquer les règles de sécurité du travail.

* Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.

* Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ETRE :

* Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche

HACCP).

* Être autonome et force de proposition.

* Avoir le sens de l'organisation.

* Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.

* Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.

* Avoir le sens du service public.

Date prévue du recrutement 01/01/2025

Date limite de candidature 05/11/2024

Informations complémentaires

Lettre de motivation + CV à envoyer à Monsieur le Maire par voie postale ou par mail : finances-rh@mairie-de-massieux.fr

Poste managérial : Non

Télétravail possible : Non

Expérience souhaitée Confirmé

Rémunération indicative

Traitement brut indiciaire + RIFSEP + chèques déjeuner + participation employeur prévoyance + CNAS

Lieu de travail Mairie - Place de l'Eglise, Massieux (Ain)

Contact : Madame GUIBERT, 04 72 08 69 86

Lien de publication

Emploi-Territorial : <http://www.emploi-territorial.fr/offre/o001240906000538-cuisinie>