

Cuisinier

Synthèse de l'offre

Employeur :	COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE
Grade :	Agent de maîtrise
Référence :	O08418085480
Date de dépôt de l'offre :	23/08/2018
Type d'emploi :	Emploi permanent
Temps de travail :	Non Complet
Durée :	28h00
Nombre de postes :	1
Poste à pourvoir le :	01/09/2018
Date limite de candidature :	22/10/2018
Service d'affectation :	HALTE GARDERIE LOU NIS

Lieu de travail

Département du lieu de travail :	Vaucluse
Lieu de travail :	Hotel de ville 84510 Caumont sur durance

Détails de l'offre

Emploi fonctionnel :	Non
Grade(s) :	Agent de maîtrise
Famille de métier :	Restauration collective
Métier(s) :	Cuisinière / Cuisinier

Descriptif de l'emploi :

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Profil demandé :

Etre 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 oeuvre 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
 - * Proposer de nouvelles recettes
 - * Appliquer les règles de sécurité du travail
 - * Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production
 - * Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers
 - * 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)
- * Etre 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
- * Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine
- * Avoir le sens du service public

Mission :

PREPARATION DES ENTREES (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'oeuvre et de desserts
- Effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance
- Assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces.
- Réaliser des pâtes nécessaires aux préparations
- Préparer des boissons (chocolat, café, thé...)

SERVICE COLLECTIF

- Elaborer des menus en proposant des repas équilibrés
- Recherche et mise en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
- Participer aux commissions des menus
- Réaliser le service aux postes froids et chauds
- Assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...)
- Elaborer 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

Téléphone : 04 90 01 20 18

Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.