

## cuisinier

### Synthèse de l'offre

<b>Employeur :</b>	COMMUNE DE LORIOLE DU COMTAT
<b>Grade :</b>	Adjoint technique territorial
<b>Référence :</b>	O08418126933
<b>Date de dépôt de l'offre :</b>	19/12/2018
<b>Type d'emploi :</b>	Emploi Temporaire
<b>Temps de travail :</b>	Complet
<b>Durée :</b>	35h00
<b>Nombre de postes :</b>	1
<b>Poste à pourvoir le :</b>	01/02/2019
<b>Date limite de candidature :</b>	14/01/2019

### Lieu de travail

<b>Département du lieu de travail :</b>	Vaucluse
<b>Lieu de travail :</b>	Hotel de ville 84870 Lorient du comtat

### Détails de l'offre

<b>Emploi fonctionnel :</b>	Non
<b>Grade(s) :</b>	Adjoint technique territorial
<b>Famille de métier :</b>	Restauration collective
<b>Métier(s) :</b>	Cuisinière / Cuisinier

#### **Descriptif de l'emploi :**

Recrutement dans le cadre d'un accroissement temporaire d'activité. Au sein de l'équipe dynamique et mobilisée du restaurant scolaire vous travaillez avec 4 personnes dont un cuisinier déjà en poste. Vous confectionnez les repas pour les 280 enfants âgés de 3 à 12 ans des écoles et de l'ALSH, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Votre rôle est primordial pour élaborer les menus en collaboration avec l'autre cuisinier et le diététicien. Vous avez en charges la gestion des commandes et de l'économat. Garant du respect des normes HACCP, vous assurez l'entretien et l'hygiène de la cuisine, du matériel et de la réserve et vous garantissez le bon fonctionnement du matériel.

#### **Profil demandé :**

Savoir faire:

- Expérience cuisine indispensable
- Maîtrise technique de fabrication, cuisson, de refroidissement et de conditionnement
- Maîtrise des principes liaisons chaudes et liaisons froides
- Connaissances des règles d'hygiène en restauration collective
- Capacité à communiquer
- Polyvalence

Savoir être :

- Autonomie, prise d'initiative, adaptabilité
- Qualités d'organisation et de planification
- Qualité de communication et d'écoute

- Niveau de diplôme : CAP/BEP

**Mission :**

Planification, gestion, élaboration et contrôle des préparations :

- Cuisiner et préparer les plats, vérifier les préparations culinaires
- Planification quotidienne des activités du secteur des préparations
- Contact avec les fournisseurs, suivi des commandes et contrôle qualité
- Contrôle de la prestation en termes de qualité et de quantité, dans le respect des règles d'hygiène et des délais de livraison imposés
- Proposer de nouvelles recettes
- Contrôle de la bonne application de protocoles de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel
- Force de proposition pour l'élaboration de repas à thème et relation avec le nutritionniste
- Gestion du budget et de l'économat.

&#9679; Missions complémentaires

- Elaboration d'animations autour du goût et de la nutrition
- Animation auprès de l'ALSH
- Gestion des stocks produits d'entretien

**Contact et informations complémentaires :** - Total heures : 39h/ semaine - Rémunération statutaire Contact : Monsieur Philippe DUHAMEL – Service des Ressources Humaines. CV + lettre de motivation à l'attention de Monsieur le Maire : Commune de Loriol-du-Comtat Place de la mairie 84870 Loriol –du-Comtat

**Téléphone :** 04 90 12 91 10

**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.