

# cantinier (e)

Offre n° O084240426000055

Publiée le 26/04/2024



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** COMMUNE DE GIGONDAS

Hôtel de Ville - 13, Place Gabrielle Andeol  
84190 Gigondas

**Lieu de travail :** Gigondas

**Poste à pourvoir le :** Dès que possible

**Date limite de candidature :** 06/05/2024

**Type d'emploi :** Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

**Durée de la mission :** 1 mois

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

**Métier(s) :** [Cuisinier ou cuisinière](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

**Temps de travail :** Temps non complet, 28h00 hebdomadaire

**Télétravail :** Non

**Management :** Non

**Expérience souhaitée :** Confirmé

**Rémunération indicative :** indiciaire ou 11.65 € brut

### Descriptif de l'emploi :

CDD 1 mois possibilité renouvelable 1 fois (jusqu'au vacances scolaires d'été)

du 3 mai au 5 juin 2024

Temps non complet 28h hebdo de 7h30 à 14h30 lundi mardi jeudi et vendredi

### Missions / conditions d'exercice :

- Planifier les repas
- Gérer les commandes d'approvisionnement en veillant à limiter le gaspillage
- Réceptionner et contrôler les stocks de produits alimentaires

- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, qualité des produits de base...)
- Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Respecter impérativement les délais de fabrication et de livraison
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer les consignes des projets d'accueil individualisés,
- Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels.

**Profils recherchés :**

- Connaissance des techniques culinaires de base (cuissons, découpe, assemblage...),
- Connaissance des règles et procédures d'hygiène alimentaire,
- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection,
- Connaissance des techniques de service selon le public accueilli,
- Connaissance des gestes et postures de travail à adopter dans le cas de manutention ou d'entretien des locaux.

## Contact

**Contact :** 0490658130

**Informations complémentaires :**

cv et lettre de motivation  
copie diplôme ou lettre de recommandation  
copie CNI recto verso et livret de famille  
copie carte assurée social  
copie permis de conduire  
adressés à  
muriel.sabatier@gigondas-mairie.fr

**Page de candidature en ligne :** <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o084240426000055-cantinier-e>

## Travailleurs handicapés

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 code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.