

## Cuisinier

---

### Synthèse de l'offre

---

<b>Employeur :</b>	CCAS D'ORANGE
<b>Grade :</b>	Adjoint technique territorial
<b>Référence :</b>	O08418021393
<b>Date de dépôt de l'offre :</b>	12/02/2018
<b>Type d'emploi :</b>	Emploi permanent
<b>Temps de travail :</b>	Complet
<b>Durée :</b>	35h00
<b>Nombre de postes :</b>	1
<b>Poste à pourvoir le :</b>	12/03/2018
<b>Date limite de candidature :</b>	11/03/2018
<b>Service d'affectation :</b>	CRECHE MULTI ACCUEIL COLLECTIF

### Lieu de travail

---

<b>Département du lieu de travail :</b>	Vaucluse
<b>Lieu de travail :</b>	100 rue des phocéens bp108 84103 Orange cedex

### 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 :**

Le CCAS recherche un(e) cuisinier(ière) pour sa crèche multi-accueil collectif de 85 places. Sous l'autorité de la directrice de crèche, vous serez chargé(e) de confectionner des repas adaptés aux enfants âgés de 3 mois à 3 ans en liaison chaude ou froide, dans le strict respect des procédures HACCP de manipulation, de stockage et de distribution des aliments.

#### **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 :**

Concevoir des menus en fonction des saisons, adaptés à l'âge ,aux besoins et à la capacité des enfants dans la limite du budget imparti tout en respectant les équilibres alimentaires

Veiller au fonctionnement de la cuisine en respectant la méthode HACCP

Achat des denrées et préparation des commandes

Réceptionner les livraisons de produits alimentaires suivant les protocoles HACCP et contrôler leur conformité

Veiller aux entrées et sorties en stock suivant les protocoles HACCP

Réaliser et distribuer les plats (service à table, liaison froide ou chaude)

Veiller à la salubrité et à la conservation des produits conservés

Conseil en matière de diététique et d'hygiène alimentaire

Gestion des relations fournisseurs

Réalisation et suivi des documents réglementaires (plan de maîtrise sanitaire)

Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires

Participation occasionnelle aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire ou aux groupes de travail sur la restauration. Travail en lien avec les équipes auprès des enfants

Préparation des buffets lors des kermesses

Organiser et contrôler le plan de nettoyage

Participer au grand nettoyage de la cuisine

Participer aux différentes réunions de service et aux réunions de parents. Organiser la préparation de ces réunions.

Rendre compte des anomalies ou problématiques à la direction en y apportant des solutions dans la mesure du possible.

**Contact et informations complémentaires :** Poste à temps complet à pourvoir au plus tôt. Recrutement par voie statutaire ou contractuelle Conditions statutaires - régime indemnitaire - prime de fin d'année Adresser, une lettre de motivation +

CV à : Monsieur le Président du C.C.A.S. d'Orange 100 rue des phocéens - BP 108 84103 ORANGE Cedex par mail au :  
ccas@ville-orange.fr

**Courriel :** ccas@ville-orange.fr

**Téléphone :** 04 90 51 47 67

**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.