

MAIRIE DE PECY

OFFRE D'EMPLOI

INDENTIFICATION DU POSTE	
Fonction du poste	Cuisinier
Nature du poste	Technique
Service	Restaurant scolaire
Date de recrutement et durée	MARS 25 - 35h hebdomadaire annualisé
Statut, corps, catégorie, grade	Contrat à Durée Déterminée de 6 mois- possibilité de renouvellement

ENVIRONNEMENT DU POSTE	
Intitulé du poste	Cuisinier
Mission principale	<ul style="list-style-type: none">➤ Second : prépare et distribue les repas➤ entretien les matériels et locaux
Composition des services	3 agents
Organisation du travail	Travail en équipe
Positionnement de l'agent dans l'organigramme du service	L'agent sera sous la responsabilité du chef de cuisine
Conditions d'exercice	Travail en relation avec l'équipe de cuisine, des animateurs et des élèves de 3 à 11 ans, 5 jours sur les périodes scolaire
Risques professionnels	<ul style="list-style-type: none">• Maladies musculaires• Postures statiques et répétitives• Pénibilité physique liée à l'exposition du bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée• Manipulation de matériels lourds et tranchants• Exposition à la chaleur et au froid• Travail d'équipe

MISSION ET ACTIVITE DU POSTE

Mission principale	<ul style="list-style-type: none">➤ Seconde, prépare et distribue les repas➤ entretien les matériels et locaux
Missions et activités	<ul style="list-style-type: none">➤ <u>Seconde le chef de cuisine, prépare et distribue les repas :</u><ul style="list-style-type: none">• cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires• assister le chef• Participer aux conceptions des menus adaptés aux besoins des enfants• Concevoir les productions• Réaliser des préparations culinaires, découper et conditionner des plats froids, entrées, fromages et desserts• Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène• Vérifier les préparations gustativement et qualitativement• Proposer de nouvelles recettes• Réceptionner et stocker les denrées et les produits d'entretien• Participer au suivi des inventaires des stocks• Distribuer et proposer les repas aux enfants• Assurer la continuité de service en cas d'absence du chef de cuisine➤ <u>Entretien les matériels et locaux :</u><ul style="list-style-type: none">• Veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés• Nettoyer et veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux• Appliquer les règles de la méthode HACCP• Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de la cuisine• Réceptionner les livraisons et contrôler leurs conformités• Vérification de la qualité des denrées et de leurs dates limites de consommation• Enregistrement des températures de refroidissement et des nettoyages• Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

<p>Compétences requises</p>	<p>Les « savoirs »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier • Maîtriser les techniques culinaires classiques • Disposer de la capacité à travailler en équipe • Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité • Respecter les consignes de la hiérarchie • Faire preuve de rigueur et sens de l'organisation • Etre force de proposition • Avoir le sens de l'écoute • Qualités relationnelles respectueuses de la hiérarchie • Etre ponctuel, assidu, rigoureux et consciencieux • Etre organisé et acquérir de l'autonomie • Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve • Sens du service public • Transmettre l'information (ascendante et descendante) • faire la preuve d'une réelle aptitude aux relations humaines • Vérifier le respect des règlements de sécurité et du bon état des équipements • Contact quotidien avec les enfants, • Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants, • Connaître les propriétés des produits agro-alimentaire, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité, • Avoir des connaissances des modes de conservation et règles de stockage des produits alimentaires, • Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en terme de quantité, • Savoir préparer des produits et réaliser des plats • Savoir présenter et décorer les plats, • Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP, • Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité, • Connaître les gestes et postures de la manutention • Connaître les notions de base concernant les allergies, • Connaître les principes de nettoyage et de désinfection, • Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines, • Avoir des notions de maintenance du matériel • Savoir organiser son temps • Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien
-----------------------------	---

CANDIDATURES

Les candidatures sont à adresser
avant le 30 mars 2025 à

M. le Maire de Pécy
contact@mairiedepecy.fr