

# Cuisinier confirmé (CDD d'1 AN)

Offre n° O022221200871594

Publiée le 07/12/2022



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** COMMUNE DE PLESTIN-LES-GREVES

BP 12

22310 PLESTIN-LES-GREVES

**Lieu de travail :** PLESTIN-LES-GREVES

**Poste à pourvoir le :** 01/02/2023

**Date limite de candidature :** 07/01/2023

**Type d'emploi :** Emploi permanent - vacance d'emploi

### Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

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

**Grade(s) recherché(s) :** Emploi contractuel de cat. C

**Métier(s) :** Cuisinier ou cuisinière

**Ouvert aux contractuels :** Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

**Temps de travail :** Temps complet, 1607 heures annuelles

### Descriptif de l'emploi :

Placé sous l'autorité hiérarchique du responsable de service Education de la mairie de Plestin Les Grèves, et sous l'autorité fonctionnelle de la chef restauration vous appartenez à la communauté éducative.

Vous avez en charge de seconder la responsable restauration dans le fonctionnement du service cantine scolaire afin de garantir la qualité de l'accueil et des repas servis.

### Missions / conditions d'exercice :

Seconder la responsable du Restaurant Scolaire

Participer au développement de la politique communale au niveau de la restauration collective

\* Appliquer les normes d'hygiène (HACCP et traçabilité) et les règles de sécurité

- \* Participer aux commissions des menus
- \* Participer aux préparations chaudes, froides, entrées, et des desserts et à la distribution des repas
- \* Assurer le service
- \* Contrôler les températures dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- \* Participer au protocole de nettoyage de l'ensemble de l'unité de production.
- \* Réceptionner et contrôler les livraisons / assurer la gestion de stock avec l'appui de la chef de cuisine
- \* Sous la responsabilité de la chef de cuisine assure une partie des commandes
- \* Suppléer la chef de cuisine dans toutes ses missions en cas d'absence
- \* Manutention et transport d'objets
- \* Assurer l'entretien de la cuisine afin de garantir de bonnes conditions d'accueil et de travail.
- \* Elaboration, mise en œuvre, actualisation du plan de maîtrise sanitaire (loi Egalim notamment)

### **Profils recherchés :**

Les savoirs :

Qualifications obligatoires

- \* CAP Cuisine minimum
- \* Permis B
- \* Maîtrise de l'informatique (logiciels métier et administratif)
- \* Connaissance des matériels de cuisine, des techniques culinaires
- \* Connaissance des propriétés des aliments et leur utilisation (notamment leur conservation)
- \* Connaissance de l'hygiène alimentaire et générale (HACCP)
- \* Connaissance des règles de sécurité.

Qualifications autres :

- \* Connaissance du fonctionnement d'un restaurant scolaire
- \* Bonne expression écrite et orale

Les savoir-faire

- \* Etre en capacité de remplacer la chef de cuisine en cas d'absence
- \* Travailler en équipe, contribuer à une ambiance de travail agréable
- \* S'organiser, savoir gérer son temps
- \* Gérer le Plan de Maîtrise Sanitaire
- \* Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- \* Participer à la mission éducative des élèves
- \* Proposer un menu équilibré
- \* Savoir utiliser les machines et les matériels

Les savoir-être

- \* Autonome, discret, courtois
- \* Appliquer les normes de sécurité et d'hygiène pour soi et pour l'équipe
- \* Polyvalent, dynamique, prendre des initiatives et de l'autonomie
- \* Entretien de bonnes relations avec les convives
- \* Avoir le sens du service public
- \* Etre rigoureux et efficace
- \* Etre disponible

Particularités liées au poste

- \* L'agent est membre de la communauté éducative et à ce titre a des obligations particulières en terme d'exemplarité et de rôle éducatif. (Ex : Participation à la sensibilisation à l'équilibre nutritionnel et à l'éducation aux goûts des élèves)
  - \* Etre présent et disponible pendant les périodes scolaires et les permanences sur périodes de vacances.
  - \* Horaires et contraintes : Emploi du temps fixé sous réserve de modifications ponctuelles liées aux besoins du service. Temps complet sur 5 jours hebdomadaires.
- CONTRAT A DUREE DETERMINEE D'UN AN

## Contact

### **Informations complémentaires :**

Merci d'adresser à l'attention de Monsieur le Maire votre lettre de candidature et votre CV par courrier à l'adresse suivante : BP 12 - 22310 PLESTIN-LES-GREVES ou par mail à finances-rh@plestinlesgreves.bzh

## 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.