

# Cuisinier (h/f)

Offre n° 0049221200870897

Publiée le 06/12/2022



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** CCAS LONGUENEE EN ANJOU

2 rue du Vieux Pré - La Meignanne

49770 LONGUENEE EN ANJOU

**Lieu de travail :** LONGUENEE EN ANJOU

**Poste à pourvoir le :** 01/03/2023

**Date limite de candidature :** 25/01/2023

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

### Motif de vacance du poste

Poste créé suite à un nouveau besoin

**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 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

**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.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

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

### Descriptif de l'emploi :

Affecté au service de restauration de la résidence autonomie et placé sous la responsabilité de la direction : le chef cuisine est responsable de la restauration des résidents (70 repas), des scolaires (210 repas, portage en liaison chaude) dans le respect des règles d'hygiène, de l'équilibre alimentaire et du budget.

**Missions / conditions d'exercice :**

- Concevoir, produire des repas dans le respect des règles d'hygiène et des normes sanitaires (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...);
- Elaborer le plan alimentaire et les menus de manière à couvrir les besoins des personnes âgées de la résidence et des scolaires ;
- Diversifier l'offre alimentaire en s'appuyant sur les orientations de la loi Egalim ;
- Gérer et suivre le budget alimentaire, estimer le coût de revient d'un repas ;
- Assurer les approvisionnements (inventaire, commandes, gestion des stocks, réception des marchandises) ;
- S'assurer du respect des normes HACCP et des protocoles de nettoyage et de désinfection de locaux et du matériel ;
- Réaliser des repas thématiques en lien avec les projets d'animation ;
- Être à l'écoute des résidents pour respecter leurs goûts alimentaires et participer au projet d'animation de la résidence, participer aux commissions ;
- Coordonner l'activité des deux autres agents participant à la restauration

**Profils recherchés :**

- Formation initiale en restauration (BEP, BAC pro, Brevet professionnel avec expériences) ou diplôme supérieur équivalent et disposer d'une solide expérience en restauration collective et traditionnelle ;
- Maitriser les techniques culinaires de la restauration collective (cuisson basse température) ;
- Maitriser l'utilisation des matériels et équipements de cuisine ;
- Connaissances des besoins alimentaires des personnes âgées et des scolaires ;
- Maitriser, respecter et faire respecter les règles de sécurité alimentaire : PMS, HACCP... ;
- Savoir présenter et décorer les plats ;
- Être sensible au développement durable (circuits courts...);
- Maitriser l'informatique ;
- Avoir le sens de l'organisation ;
- Capacités relationnelles et d'écoute ;
- Capacité d'encadrement ;
- Capacité à travailler en équipe et en autonomie ;
- Réactivité en cas de dysfonctionnements ou absences ;
- Respect de la hiérarchie, des collègues et des usagers ;
- Respecter les règles de confidentialité et de secret professionnel

## Contact

**Informations complémentaires :**

Adresser lettre de candidature et C.V. détaillé à :

Résidence du Val de l'Isle Direction

2 rue du Vieux Pré

La Meignanne

49770 LONGUENEE-EN-ANJOU

ou par mail à Mme LANDRY [residence.valdelisle@orange.fr](mailto:residence.valdelisle@orange.fr)

## 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.