

Recrute un(e) cuisinier(ère) pour la cuisine centrale à temps non complet 32/35^{ème}
Poste à pourvoir à compter du 28/04/2023 – emploi permanent
Emploi ouvert au cadre d'emplois des adjoints techniques territorial

DEFINITION GENERALE DU POSTE

Positionné au sein du SIVOS TUFFALUN DOUE-EN-ANJOU, le/la cuisinier/ère fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

MISSIONS

PRÉPARATION DES REPAS

- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...);
- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
- assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces ;

SERVICE COLLECTIF

- élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;
- rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;
- participer aux commissions des menus ;
- réaliser le service aux postes froids et chauds ;
- assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...);
- élaborer des menus comportant des denrées issues de l'agriculture biologique.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger la salle, l'office.
- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;
- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...);
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

SAVOIR FAIRE / SAVOIR ETRE

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 œuvre 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).
- * Être 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.
- * Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- * Avoir le sens du service public.

CONDITIONS

- Poste à temps non complet 32/35^{ème}
- Être 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.
- Permis B

Poste à pourvoir le 28 avril 2023

Si vous souhaitez rejoindre la cuisine centrale, merci d'adresser votre lettre de motivation et C.V. avant le **23 avril 2023** à

Monsieur le Président du SIVOS
38 rue Principale - Noyant-la-Plaine
49700 TUFFALUN

Ou par mail : sivos.tuffalun.doue@tuffalun.fr

Renseignements possibles auprès de Mme CHAMORET Amélie : 02 41 59 56 45