

Recrute un(e) cuisinier(ère) pour la cuisine centrale
Poste (35/35^{ème}) à pourvoir à compter du 01/09/2023 – emploi permanent Emploi
ouvert au cadre d'emplois des adjoints techniques territorial

DEFINITION GENERALE DU POSTE

Pour répondre aux besoins des 4 écoles de Tuffalun, commune nouvelle de 1 800 habitants, les repas du midi sont assurés par la cuisine centrale en liaison chaude du lundi au vendredi. En lien avec le Président du SIVOS TUFFALUN DOUE-EN-ANJOU vous serez chargé(e) de préparer les repas, effectuer l'entretien et le nettoyage

MISSIONS

- Elaborer des menus
- Préparer des repas : nettoyage, épluchage, cuisson et dressage des produits dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (HACCP)
- Gérer les commandes
- Gérer les stocks de denrées, de matériels et équipements de cuisine
- Maîtriser les différents protocoles sanitaires, et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité

SAVOIR ETRE

- Organisé
- Avoir de la rigueur, être autonome et faire preuve de réactivité -
Savoir travailler en équipe.

PROFIL RECHERCHE

- Titulaire CAP ou BEP cuisine ou BAC PRO Restauration
- Connaissance en restauration
- Maîtrise des règles d'hygiène (HACCP)
- Permis B

Poste à pourvoir le 1er septembre 2023

Merci d'adresser votre lettre de motivation et C.V. avant le **26 août 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 BEYLIER le mercredi : 02 41 59 56 45