

La commune de Tanneron recrute

CUISINIER OU COMMIS DE CUISINE

- Préparation des repas
- Élaboration des menus en fonction des règles établies et en concertation avec le Chef de cuisines autres cuisiniers
- Gestion des stocks de denrées et de matériels et équipements de cuisine ;
- Préparer les commandes en fonction des menus à validation de la DGS puis transmission au service des finances
- Mise en place et suivi du PMS
- respect des procédures mises en place et nécessaire au bon fonctionnement de la cantine
- respect des règles sanitaires et d'hygiène
- respect la qualité gustative et nutritionnelle des repas.

Les compétences requises

Le cuisinier en collectivité peut être amené à travailler auprès de différents publics : enfants, salariés d'administrations.

Il doit donc être capable d'adapter ses menus selon ces critères, et connaître les besoins nutritionnels de chacun.

Le métier de cuisinier exige aussi des connaissances approfondies sur les produits et les différentes techniques culinaires, pour réaliser des plats variés et sains.

Enfin, il devra être doté d'une très grande organisation, que ce soit pour gérer les stocks, anticiper le nombre de repas, et donc la quantité de nourriture, mais aussi pour organiser son plan de travail. La gestion du temps est aussi indispensable, pour pouvoir servir des plats chauds et bien cuits en temps et en heure.

Le cuisinier doit également maîtriser les différents protocoles sanitaires, et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.

Il doit avoir un droit de réserve, et doit transmettre les consignes telles qu'elles lui ont été présentées.

Il doit faire en sorte que les enfants puissent bénéficier d'un climat serein durant le temps de cantine.

Envoyer CV et lettre de Motivation à :

Par email : Direction@communedetanneron.fr

par courrier : à l'attention de Madame ARATA JOELLE – DGS – Maire de TANNERON – 83440 TANNERON

