

La commune de Tanneron recrute

UN CUISINIER

Agent à temps complet 35 h 00 (annualisation du temps de travail)

- Préparation des repas de la restauration scolaire (130 repas journaliers)

A ce titre le salarié doit :

- Élaboration des menus en fonction des besoins nutritionnels de l'enfant et des préconisations de la loi égalim en faisant en sorte qu'ils soient variés et équilibrés qui seront validés par l'élu aux affaires scolaires et par la commission des menus (mise en place durant l'année scolaire)
 - Commande des denrées alimentaires et gestion des stocks en respectant la loi égalim (bio, etc...) et en « bon père de famille »
 - Préparation des plats du menu validé en appliquant les règles et techniques culinaires
 - Respect la qualité gustative et nutritionnelle des repas.
- service et surveillance cantine
- NETTOYAGE RESTAURANT SCOLAIRE : salle et cuisine
 - Entretien des locaux et du matériel selon les normes HACCP
 - Respect des conditions d'hygiène et de sécurité, supervision du travail de l'équipe

- ADMINISTRATIF RESTAURANT SCOLAIRE : Mise en place et suivi :

- du PMS,
 - de la loi EGALIM,
 - intégration et suivi des données dans le logiciel « ma cantine »
 - calcul du prix de revient du repas
 - les achats doivent être fait de façon économe, quantitative et qualitative
 - Management des équipes
 - vérification et suivi du bon fonctionnement des matériels et équipement de cuisine
 - vérification et suivi des visites périodiques obligatoires et des matériels de sécurité obligatoires
- respect des procédures mises en place et nécessaire au bon fonctionnement de la cantine

Les compétences requises

Le cuisinier en collectivité peut être amené à travailler auprès de différents publics : enfants, salariés, personnes âgées, autres personnels 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