



Isle Vern Salembre
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

SERVICE	RESTAURATION
POSTE A POUVOIR	CUISINIER, MAGASINIER, CHAUFFEUR, SURVEILLANT
LIEUX D'ACTIVITÉ	Affectation principale sur la cuisine centrale de St Astier. Affectations secondaires, tous satellites et restaurants du territoire CCIVS
TEMPS DE TRAVAIL	35 heures
DURÉE INITIAL DU CONTRAT	3 mois (du 01/12/2020 au 26/02/2021)

RECHERCHE GLOBALE :

Nous recherchons principalement un cuisinier d'expérience, qui durant la vacation qui lui est proposée, se verra confier plusieurs missions :

A savoir :

- Un rôle de magasinier (Réceptions et contrôles des marchandises, leurs stockages, leurs allotissements en fonction des commandes de nos différentes cuisines satellites de notre territoire).
- Un rôle de chauffeur livreur en camion VL frigorifique (Livraisons des différents restaurants de notre territoire).
- Un rôle de surveillant de cantine, pendant le temps du repas des enfants.

MISSIONS GENERALES DU POSTE: Production de repas aux scolaires et aux personnes âgées

Activités et tâches principales :

- Préparations culinaires en liaison froide et chaude (au sein d'une équipe constituée)
- Respect des normes HACCP
- Respect des consignes
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels

MISSIONS SECONDAIRES DU POSTE :

Activités et tâches principales :

- préparations des marchandises et livraisons en interne avec un véhicule frigorifique sur les différents sites de la CCIVS.
- Réceptions et contrôles des marchandises en respectant les procédures
- Nettoyage et désinfection des locaux, véhicule et matériels

Activités et tâches secondaires :

- Surveillance des enfants pendant le temps du repas

PROFIL RECHERCHE :

Contribution au bon fonctionnement de la Cuisine Centrale :

- Qualité organoleptique des repas,
 - Préparation, fabrication et cuissons des repas au quotidien,
 - Garant de l'optimisation de l'utilisation des appareils spécifiques et des produits,
 - Contribuer à la dynamique de groupe au sein de la Cuisine Centrale,
 - Participe aux activités des différents secteurs de la Cuisine Centrale dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
 - Activités définies et organisées en fonction des consignes données par les Responsables de Secteur (Chaud, Froid, pré-traitement/Allotissement),
- L'agent peut assurer les remplacements sur les sites de restauration durant une absence (congé, arrêt maladie), pendant les ALSH et les vacances.

Temps de travail hebdomadaire : base de 35h du lundi au vendredi

Production suivant les sites de productions de 40 repas à 450 repas repas jour

Horaires de travail : plage variable entre 7h30 et 14h30 (ces horaires s'adapteront à l'organisation du service),

Congés à prendre pendant les vacances scolaires,

Travail au sein de la Cuisine Centrale (possibilité de réaliser des remplacements sur les sites de restauration).

Respect impératif des délais de fabrication,

Station debout prolongée, manutention de charges, gestes répétitifs et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid,

Respect des règles d'hygiène et de sécurité,

Respect du Plan de Maîtrise Sanitaire et réalisation des enregistrements associés.

Port d'équipement de protection individuelle

L'agent peut être amené à changer de lieux d'affectation en cas de réorganisations spécifiques et générales ainsi que pour nécessité de service.

Missions :

- Vérifier les marchandises nécessaires à la production journalière en relation avec le secteur magasin et prétraitement,
- Fabriquer les repas sur la base des fiches techniques et en assurer le suivi et la traçabilité,
- Assurer le conditionnement et le refroidissement des repas,
- Participer à la conception et proposer des fiches techniques de recettes en lien avec le responsable a production et le chef de service.
- Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Enregistrer, tracer et appliquer les procédures,
- Réaliser le nettoyage du matériel (sauteuses, marmites, surfaces...) et la vaisselle,
- Assurer le nettoyage des zones du secteur et des zones communes dans le respect des procédures et du plan de nettoyage et de désinfection (protocoles),
- Informer et participer à la maintenance du secteur,
- Informer le responsable hiérarchique des dysfonctionnements et des non conformités,
- Polyvalence au sein de la Cuisine Centrale (ou autre site de restauration) en cas de nécessité de service,

Intervenir dans les différents secteurs de la Cuisine Centrale :

Production des repas : Production et valorisation des préparations culinaires, interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits frais, locaux, labellisés, vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation ...) et les faire valider au Responsable, assurer la finition et la présentation des préparations culinaires, proposer des nouvelles recettes, opération de tranchage, râpage, découpe, assaisonnement, assemblage et conditionnement à chaud ou à froid.

Pré-traitement/ déconditionnement : déconditionnement des produits, décartonnage, déboîtage, désinfection, lavage des matières premières, épluchages, coupe de légumes.

Laverie : réalisation des opérations de laverie, rangement des matériels de production, entretien des zones et des surfaces.

Allotissement : Assurer la répartition des repas produits par sites en fonction des effectifs, réaliser les départ produits par tournées, allotissement des aliments non transformés.

Activités communes dans les différents secteurs :

- Enregistrement des températures et opération de nettoyage, suivi du refroidissement et des cuissons, étiquetage des produits, traçabilité et plats

témoins.

- Participer à la démarche qualité de la Cuisine centrale,
- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité,
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.

Activités spécifiques :

- Préparation de buffets,
- Organisation de repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques,
- Participer à la distribution des repas.
- Participer aux démarches liées aux enjeux environnementaux (gaspillage alimentaire, tri des déchets...)

Profils demandés :

Titulaire d'un diplôme d'aptitude professionnelle en Cuisine (CAP, BEP, BP...)

Connaissance de denrées alimentaires et indicatrices de qualité,

Qualité sensorielle,

Maîtrise des techniques culinaires traditionnelles et modernes en particulier la liaison froide (les cuissons de nuit, tranchage, assemblage, conditionnement, chaud/froid, étiquetage et refroidissement),

Connaissances de l'équilibre nutritionnel, les allergies alimentaires,

Maîtrise des équipements et des matériels de cuisson,

Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection ainsi que la manipulation des produits d'entretien,

Connaissances de la réglementation en matière de restauration collective,

Maîtrise de la sécurité alimentaire, le paquet hygiène, le plan de maîtrise sanitaire,

Maîtriser les bases de calculs mathématiques (calculs de comptage d'aliments, savoir réaliser les répartitions, calculs des effectifs...),

Respect des consignes techniques et de sécurité,

Connaissance appréciée des logiciels de restauration SALAMANDRE ,

Connaissance du statut de la fonction publique territoriale.

Capacité à la polyvalence des postes au sein du service de la Restauration,

Être force de proposition,

Capacité à travailler en autonomie et en équipe

Adaptation

Sens de l'initiative

Sens de l'organisation et de la méthodologie

Rigueur

Qualité relationnelle au sein des équipes : capacité de dialogue, d'écoute

Sens du service public

Faire preuve de discrétion professionnelle

Disponibilité

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Respect du port des Équipements de Protection Individuelle

Permis B obligatoire

Temps de travail : Complet, 35h00 hebdomadaire