



# VACANCE DE POSTE

## Cuisinier à l'Unité de Production Culinaire - Self de l'hôtel de ville

La Ville de Châteauroux vous informe de la vacance de poste en interne et externe, d'un poste de cuisinier, à temps complet, à l'Unité de Production Culinaire et plus précisément au self de l'hôtel de ville.

### **POSITION DANS L'ORGANISATION :**

#### **Rattachement hiérarchique :**

- La Direction Générale des Services,
- Le Directeur Général Adjoint Services aux Habitants,
- La Directrice de l'Enfance, de l'Education-Jeunesse et de la Santé Publique,
- Le Responsable du service Restauration municipale.

#### **Relations fonctionnelles :**

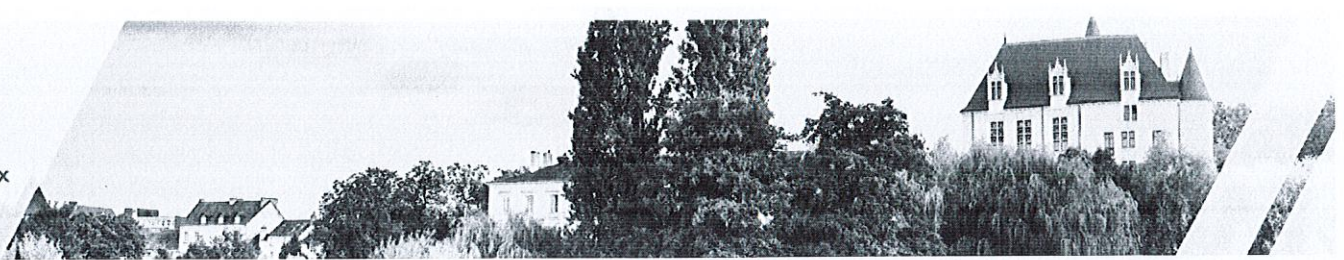
- Le Directeur Général Adjoint Services aux Habitants,
- La Directrice de l'Enfance, de l'Education Jeunesse et de la Santé publique,
- Le Cabinet du Maire,
- La Directrice de l'Attractivité du territoire et du Développement économique,
- Les équipes du Service de la Restauration municipale,
- Les usagers.

### **PROFIL :**

- Formation dans le domaine alimentaire (qualification de niveau V minimum : CAP-BEP) et / ou expérience en cuisine de collectivité souhaitée,
- Agent de catégorie C, cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux,
- Recrutement par voie statutaire.

### **MISSIONS :**

- Participer dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective en liaison froide, aux activités de production de repas (entre 2500 et 2600 repas par jour), aux missions de réception (salle de réception – cocktail), distribution et service des repas, d'entretien des locaux et matériels de restauration,
- Réaliser des préparations culinaires simples ou plus élaborées,
- Maintenir en bon état de propreté son poste de travail, les zones de production et le matériel, conformément au plan de nettoyage,
- Encadrer une équipe de 2 personnes sur le self de l'hôtel de ville,
- Assurer la responsabilité de sites affectés et y intervenir une à deux fois par semaine,
- S'attacher à limiter au maximum le gaspillage alimentaire,
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des plats (préparations primaires : plaquage, déboitage, tranchage, traitement des fruits et légumes, étiquettes,...),
- Participer au conditionnement des plats fabriqués, au refroidissement si nécessaire et au stockage,



# VACANCE DE POSTE

- Effectuer ponctuellement des remplacements sur d'autres postes (livraison des repas, conditionnement des repas à domicile pour les personnes âgées ... ).

## **COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :**

### **Savoirs :**

- Maîtrise des différentes procédures liées au domaine de la restauration collective (règles nutritionnelles, matériel utilisé...),
- Respect des règles d'hygiène (méthode HACCP) et de sécurité en vigueur,
- Hygiène corporelle irréprochable.

### **Savoir-faire :**

- Elaboration des menus avec la diététicienne,
- Esprit ouvert aux techniques nouvelles dans le domaine de la restauration collective.

### **Savoir-être :**

- Capacité relationnelle et de communication,
- Esprit d'initiative,
- Esprit d'équipe,
- Autonomie, sens de l'organisation,
- Aptitude à prioriser les missions.

## **PARTICULARITES DU POSTE :**

- Temps de travail hebdomadaire : 38h20 à temps complet, avec 16 jours de RTT dans l'année,
- Horaire de travail : 7h00-15h10 (dont une demi-heure de repos),
- Poste basé à l'hôtel de ville, mais polyvalence attendue sur les différentes sites et postes,
- Etre titulaire du permis B.

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser à Monsieur Pascal Babaud, Responsable du service Restauration municipale, au 02 54 27 25 68.

Les candidatures (un CV, une lettre de motivation) doivent parvenir par courriel à [ressources-humaines@chateauroux-metropole.fr](mailto:ressources-humaines@chateauroux-metropole.fr) ou par courrier à la direction des Ressources humaines, hôtel de ville, CS 80509, 36012 Châteauroux cedex, **avant le 30 septembre 2018.**

Châteauroux, le 26 juillet 2018

Pour le Maire empêché,  
L'Adjointe,

Catherine Ruet