

VACANCE DE POSTE

Cuisinier à l'Unité de Production Culinaire

La Ville de Châteauroux vous informe de la vacance d'un poste, en interne et externe, de cuisinier à temps complet à l'Unité de Production Culinaire (U.P.C.).

POSITION DANS L'ORGANISATION :

Rattachement hiérarchique :

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

Relations fonctionnelles :

- Le Directeur Général Adjoint des Services aux Habitants,
- La Directrice de l'Enfance, de l'Education, de la Jeunesse et de la Santé publique,
- Le Responsable du Service Restauration municipale,
- L'équipe de l'U.P.C.,
- Les équipes des offices de restauration.

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), de 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 en collaboration avec les autres cuisiniers, les agents de restauration,
- 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,
- Effectuer ponctuellement des remplacements sur d'autres postes (livraison des repas, conditionnement des repas à domicile pour les personnes âgées...).

VACANCE DE POSTE

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.

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,
- Hygiène corporelle irréprochable.

PARTICULARITES DU POSTE :

- Temps de travail hebdomadaire : 38h20 à temps complet, avec 16 jours de RTT dans l'année,
- Horaires de travail : 7h-15h10 (dont une demi-heure de temps de repas),
- Poste basé à l'UPC, mais polyvalence attendue sur les différents 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.

L'envoi des candidatures (un CV, une lettre de motivation) est à effectuer directement en ligne sur www.chateauroux-metropole.fr > Les institutions > Recrutement **avant le 18 janvier 2019.**

A défaut, elles peuvent être transmises par courrier à la direction des Ressources humaines, hôtel de ville, CS 80509, 36012 Châteauroux cedex.