

OFFRE POUR UN POSTE DE :
" Cuisinier à la cuisine communale de Sarlat "

Composition du service : 1 directeur de pôle, 1 responsable de service, 1 chef de cuisine, 4 cuisiniers, 8 responsables d'office, 14 agents de restauration, 1 magasinier, 1 livreur.

Mission :

Sous la responsabilité de la directrice du pôle Education, de la responsable du service restauration et du chef de production, le cuisinier participe à toutes les étapes de fabrication des plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

Production : Production centralisée / liaison froide avec les satellites.

La cuisine communale produit les repas pour les 6 écoles (maternelles et élémentaires) de Sarlat, le centre de Loisirs du ratz-haut, l'IME d'Althéa et le portage à domicile pour le CIAS.

Temps de travail : 35h hebdomadaires annualisées – temps de travail effectif 40h hebdomadaires avec récupération.
Rythme : 5 jours par semaine - Journée continue de 7h à 15h.

Contrat : CDD d'un an du 01/09/2022 au 31/08/2023 - Grille des adjoints techniques

Cadre statutaire : cadre d'emploi : adjoint technique, catégorie C, filière technique

Diplôme demandé : CAP cuisine / CAP agent polyvalent de restauration / ou équivalence.

Missions :

Production et valorisation de préparations culinaires

- Evaluer la qualité des produits de base
- Interpréter et réaliser 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 de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
- Assurer la finition et le conditionnement des préparations culinaires

Participation à la démarche qualité

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Intégrer les objectifs d'éco responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires...)

Profil recherché :

Vous avez de bonnes connaissances en cuisine et vous maîtrisez la réglementation HACCP. Vous connaissez les obligations réglementaires de la restauration collective et les recommandations du GERMCN.

Vous connaissez les techniques culinaires adaptées à la restauration collective, vous avez des notions de diététique. Vous êtes sensibilisé à l'utilisation des produits bio et à l'introduction des plats végétariens (usage des céréales complètes et légumineuses).

Capable de travailler en équipe et respectueux de la hiérarchie, tout en étant autonome, vous êtes doté de qualités organisationnelles et relationnelles. Méthodique et rigoureux, vous respectez des procédures et faites preuve d'une bonne capacité d'adaptation.

Votre sens du service public et votre discrétion professionnelle sont des qualités essentielles pour ce poste.

Informations :

Poste à pourvoir au 1^{er} septembre 2022.

Candidature à adresser (CV + lettre de motivation) à Monsieur le Maire Commune de Sarlat La Canéda Place de la Liberté 24200 Sarlat, avant le 31 juillet 2022.

Service en charge du recrutement : Pôle éducation - Mme Pelé 05.53.31.53.19