

Cuisinier (h/f)

Synthèse de l'offre

Employeur :	MAIRIE DE WINGLES
Référence :	O06220017969
Date de dépôt de l'offre :	14/01/2020
Type d'emploi :	Emploi permanent
Temps de travail :	Complet
Durée :	35h00
Nombre de postes :	1
Poste à pourvoir le :	Dès que possible
Date limite de candidature :	14/03/2020

Lieu de travail :

Département du lieu de travail :	Pas-de-Calais
Lieu de travail :	Hôtel de ville - 26 rue jules guesde 62410 Wingles

Détails de l'offre

Grade(s) :	Adjoint technique territorial
Famille de métier :	Restauration collective
Métier(s) :	Responsable qualité en restauration collective

Descriptif de l'emploi :

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Profil demandé :

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

▣ SAVOIRS :

- * Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- * Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- * Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- * Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
- * Maîtriser les techniques de nettoyage.
- * Posséder les bases du service en salle.

▣ SAVOIR FAIRE :

- * Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- * Savoir présenter et décorer les plats.
- * Evaluer la qualité des produits de base.
- * Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- * Vérifier les préparations culinaires.
- * Proposer de nouvelles recettes.
- * Appliquer les règles de sécurité du travail.
- * Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- * Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers .
- * Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.
- * Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

▣ SAVOIR ETRE :

- * Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
- * Etre autonome et force de proposition.
- * Avoir le sens de l'organisation.
- * Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- * Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- * Avoir le sens du service public.

Mission :

▣ PRÉPARATION DES ENTRÉES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS :

- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...);
- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'oeuvre et de desserts ;
- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
- assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces ;
- réaliser des pâtes nécessaires aux préparations ;
- préparer des boissons (chocolat, café, thé...).

▣ SERVICE COLLECTIF :

- élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;
- rechercher et mettre en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;
- participer aux commissions des menus ;
- réaliser le service aux postes froids et chauds ;
- assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...);
- élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du Grenelle de l'environnement.

▣ ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;
- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;
- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...);
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Téléphone collectivité :

03 21 08 69 00

Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant

statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.