

Cuisinier (h/f)

Offre n° 0033230300970885

Publiée le 13/03/2023



Synthèse de l'offre

Employeur : C.C.A.S. BRUGES

Avenue Charles de Gaulle Hôtel de Ville

33523 Bruges cedex

Bruges est une des 28 communes de Bordeaux Métropole. Voisine de Bordeaux, située aux portes du Médoc et à moins d'une heure des plages girondines, elle se distingue par sa localisation, ses nombreux équipements publics (crèches, écoles, installations sportives et culturelles, tramway, gare TER...) et ses espaces naturels (réserve nationale, parcs, lac de Bordeaux).

Territoire attractif, la ville de Bruges attire chaque année de nombreuses entreprises et de nouveaux habitants (18 300 actuellement) qui viennent y chercher un certain cadre de vie et une ville à taille humaine.

Le dynamisme du territoire se traduit également par de nombreux projets municipaux : construction d'une ludo-médiathèque, d'un 5ème groupe scolaire, d'un centre aquatique, requalification d'une partie du centre-ville...

Lieu de travail : Bruges cedex

Poste à pourvoir le : 24/04/2023

Date limite de candidature : 12/04/2023

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une disponibilité

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

Devenir acteur(trice) de la petite enfance d'un territoire dynamique, en constante évolution et au cadre de vie préservé.

Développer son expertise métier au profit des équipes soudées et dynamiques, et aux profils variés.

Cela vous intéresse ?

Rejoignez les équipes de la Ville de Bruges, commune de 20 000 habitants, située en première couronne de la métropole de Bordeaux : une ville au projet de mandat ambitieux, tourné vers la ville résiliente et solidaire, rendant nécessaire la création et l'adaptation des services publics.

Missions / conditions d'exercice :

Missions

Elaborer des menus en collaboration avec la directrice de la structure.

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires.

Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées.

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur.

Activités

Dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) :

* Elaborer les menus en collaboration avec la directrice de la structure :

-Elaborer des menus hebdomadaires en tenant compte de l'âge des enfants, des rations alimentaires et de la saisonnalité des fruits et légumes (et des marchés alimentaires ?)

- Diversifier les propositions

* Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...

- Réaliser les plats et recettes à partir des menus, des fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.

- Proposer et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.

- Nettoyer les zones de repas des enfants dans chaque section.

* Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées :

- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.

- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service.

- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.

- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires, contrôler leur conformité (qualité, quantité, température) et vérifier les factures associées.

- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.

- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.

- * Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur :
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés: vérifier le bon fonctionnement du matériel, nettoyer la vaisselle et la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc...
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte à la directrice de crèche des anomalies rencontrées.

Profils recherchés :

- 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.

Contact

Contact : 0556168080

Informations complémentaires :

Candidature à adresser par mail à e-recrutement@mairie-bruges.fr (format pdf)

Les titulaires sont invités à fournir leur dernier arrêté de carrière et bulletin de paie.

Dans le cadre de leur démarche en faveur de l'égalité professionnelle et de la diversité la Ville et le CCAS de Bruges s'engagent contre toute forme de discrimination.

La commune met en place des actions en faveur de l'emploi des personnes handicapées. Indiquez, si vous le souhaitez, si vous bénéficiez d'une reconnaissance travailleur handicapé.

Conditions de travail

▣ Relations fonctionnelles :

- En interne : les agents de la crèche et contact quotidien avec les enfants.
- En externe : les fournisseurs.

▣ Moyens mis à disposition :

- Vêtements professionnels adaptés
- Equipements de protection individuelle
- Matériels et produits d'entretien et matériels et équipements de cuisine

▣ Contraintes d'exercice :

- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Manipulation de matériels lourds et tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Responsabilité de la qualité des préparations culinaires
- Port de vêtements professionnels adaptés

Vos avantages :

- ▣ La collectivité attribue des primes mensuelles à chaque agent (283€ brut mensuel sur le poste à temps complet)
- ▣ Vous bénéficiez d'une prise en charge de 50% de l'abonnement aux transports et avec le Pass salarié d'une réduction de 20% de votre abonnement annuel chez TBM
- ▣ Vous pouvez bénéficier d'une mutuelle prévoyance attractive (via contrat groupe) avec une participation de l'employeur et une participation employeur à la mutuelle santé pour tout contrat individuel labellisé

Travailleurs handicapés

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 code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.