

Cuisinier (h/f)

Synthèse de l'offre

Employeur :	MAIRIE DE LYS-LEZ-LANNOY - 31 rue Jean-Baptiste Lebas 59390LYS-LEZ-LANNOY
Grade :	Adjoint technique principal de 1ère classe
Référence :	O059210200224284
Date de dépôt de l'offre :	05/02/2021
Type d'emploi :	Emploi permanent - vacance d'emploi
Ouvert aux contractuels	Oui (Art. 3-2 loi 84-53)
Temps de travail :	Complet
Durée :	35h00
Nombre de postes :	2
Poste à pourvoir le :	Dès que possible
Date limite de candidature :	24/08/2021
Service d'affectation :	Restauration centrale

Lieu de travail :

Lieu de travail :	BP 7 59390 LYS-LEZ-LANNOY
--------------------------	------------------------------

Détails de l'offre

Grade(s) :	Adjoint technique principal de 1ère classe Adjoint technique principal de 2ème classe Adjoint technique territorial
Famille de métier :	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective
Métier(s) :	Agent de restauration Cuisinier ou cuisinière

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,
- Avoir le permis B.

- 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...).
- * Maîtriser les techniques de nettoyage.

- 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 :

- Cuisiner et préparer des plats "chauds"
- Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires,
- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'oeuvre et de desserts ;
- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
- évaluer la qualité des produits de base
- assurer la finition et la présentation des plats,
- vérifier la qualité des produits finis (goût, qualité, présentation, etc...)
- proposer de nouvelles recettes,
- respecter les procédures et effectuer les autocontrôles selon les protocoles établis avec l'aide des tablettes tactiles,

- 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 ;
- 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.

Contact et informations complémentaires : 31 RUE J.B. LEBAS
Téléphone collectivité : 03 20 75 27 07
Adresse e-mail : personnel@mairie-lyslezlannoy.com
Lien de publication : LYS LEZ LANNOY
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.