

Pour le service Restauration, la ville d'AndréSy recherche

Un cuisinier (h/f)

Cadre d'emploi des adjoints techniques territorial (cat C) – filière technique

Poste à pourvoir dès que possible

DESCRIPTION DU POSTE

Sous l'autorité du directeur de la restauration municipale, vous aurez en charge les missions suivantes :

- Contrôler les températures des enceintes réfrigérées (positives et négatives),
- Contrôler la livraison et la réception des marchandises,
- Produire quotidiennement les préparations froides et chaudes,
- Participer à la distribution des repas,
- Nettoyer, laver, désinfecter, ranger le poste de travail (petit matériel, équipement, sol),
- Organiser et effectuer les tâches incombant à la plonge,
- Participer au nettoyage général de l'ensemble des locaux,
- Gérer l'élimination des déchets, sortir les conteneurs les jours de ramassages, nettoyer et désinfecter les conteneurs,
- Remplir pour chaque activité les documents administratifs et appliquer le plan de maîtrise sanitaire.

CONDITION DU POSTE

- De formation initiale CAP ou BEP cuisine, vous maîtrisez les techniques de fabrication collective. Vous évoluez dans une démarche de qualité globale (fabrication, recherche du goût, hygiène) et vous maîtrisez les procédures HACCP
- Organisé, dynamique et créatif, vous aimez le contact avec les convives et possédez une expérience en restauration collective
- Vous êtes titulaire du permis B.

STATUT

- Poste à temps complet/CDD
- Rémunération selon le profil et les textes en vigueur

Merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) à :
recrutement@andresy.com

ou par courrier à : Hôtel de ville – Service des ressources humaines
4, boulevard Noël-Marc – 78570 AndréSy