

Nous recherchons un
CUISINIER (H/F)

Statut : contractuel – contrat 12 mois

Poste à pourvoir : le 2 septembre 2024

Catégorie : C

Grade : adjoint technique

Temps de travail : temps complet - planning annualisé

Service recruteur : cuisine centrale

Date limite de candidature : le 29 septembre 2024

Date prévisible du jury :

Descriptif du poste :

Theix-Noyal, commune de 8 604 habitants est située dans le Morbihan et fait partie de l'intercommunalité GMVA, qui regroupe 34 communes et totalise 180 000 habitants.

La cuisine centrale de Theix-Noyal, qui est gérée par les communes de Theix-Noyal, Séné et La Trinité-Surzur regroupées au sein d'une entente, produit 271 500 repas par an (1600 repas par jour scolaire) et recherche, un cuisinier (H/F) qui assurer la fabrication et le service des différentes catégories de convives servis.

Missions :

- Assurer la production chaude et/ou froide du jour dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (de l'épluchage des légumes à la vérification de la production (goût, qualité, présentation...))
- Mise en cuisson de la production du jour
- Conditionnement des repas à domicile et mise en place des repas en containers pour le multi-accueil
- Nettoyage des locaux et du matériel
- Assurer le service continu de l'EHPAD
- Garantir les entrées/ desserts du midi et les desserts du soir en textures modifiées
- Garantir le bon fonctionnement de la restauration des 3 communes de l'Entente
- Enregistrement du PND sur tablette numérique
- Assurer le service des repas (distribution, approvisionnement du self...)
- Peut être amené à la livraison occasionnelle des repas

Profil et compétences requises :

- Formation : titulaire d'un CAP de cuisine et connaissances en hygiène alimentaire
- Expérience : débutant accepté
- Savoir utiliser l'équipement d'une Cuisine Centrale (Friteuses, sauteuses, marmites ...)
- Connaitre les diverses cuissons, la mise en application des recettes et le Système

- Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Réactivité et dynamisme
- Être organisé, autonome, consciencieux et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaitre les Gestes et postures
- Savoir organiser son travail et anticiper les besoins de l'équipe

Jours travaillés : 4 jours par semaine + 1 week-end sur 3 (7h-14h le samedi et dimanche).

Congés annuels : 1 semaine aux petites vacances scolaires et 4 semaines en congés d'été

Rémunération : statutaire + primes et avantages sociaux

Contact—Information complémentaire : [Après du service au 02 97 43 05 88 \(M. ARZE Mickaël\)](tel:0297430588) ou du service Ressources Humaines (Mme LERAT Marie) au [02 97 43 29 15](tel:0297432915)

Pour postuler : envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation)

A l'attention de Monsieur Le Maire de Theix-Noyal, Direction des Ressources Humaines par mail :
m.lerat@theix-noyalo.fr