

## COMMUNE DE GRAVIERES RECRUTE

### CUISINIER/CANTINE POUR ECOLE INTERCOMMUNALE

#### **CAP et ou expériences souhaitées**

Permis de conduire et véhicule

Cadre d'emploi : Adjoint technique – CUISINIER

Temps de travail : Temps non complet - Total heures travaillées/an/ 1368 H 00 –

Salaire annualisé 114 H 00 /MOIS

En contrat à durée déterminée – C.D.D. RENOVELABLE Puis C.D.I. Contrat à Durée Indéterminée

Rémunération à l'échelle indiciaire

**PRISE DE POSTE : Mercredi 28 août 2019**

#### PRESENTATION DE LA MISSION

Assurer la préparation des repas et participation au service pour environ 60 repas.

Effectuer l'entretien, le nettoyage de la cuisine et du matériel dans le respect des règles d'hygiène.

#### ACTIVITES

- Elaboration des menus, les diffuser aux communes (Les Salelles Malarce Thines)
- Commande, achat, réception des produits et gestion des stocks
- Confection des repas
- Mise en place des couverts
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Prélèvement des échantillons, enregistrements de références des produits alimentaires utilisés
- Nettoyage/désinfection du matériel, des locaux, du linge de table, rangement des réserves.

#### COMPETENCES

##### **COMPETENCES TECHNIQUES**

- Maîtriser les modes de cuisson,
- Etre en capacité de respecter et de faire Respecter les protocoles d'hygiène (mise en Place de la marche en avant des produits),
- Savoir équilibrer les repas (diététique)
- Etre en capacité de proposer des menus Intégrant la saisonnalité des repas.
- Connaître et savoir appliquer les techniques Culinaires de base (cuissons rapides, assemblages, découpes...)
- Connaître et savoir appliquer la méthode HACCP
- S'adapter au protocole de régime alimentaire
- Connaître et savoir appliquer les règles d'hygiène
- Connaître et appliquer les principes de nettoyage et de désinfection des locaux
- Connaître et maîtriser la sécurité liée aux techniques d'entretien

##### **COMPETENCES D'ORGANISATION**

- Savoir prioriser l'ordre de préparation des aliments,
- S'inscrire dans le processus d'élaboration des menus (validation par la commission scolaire)
- Savoir gérer les stocks et la saisonnalité des produits proposés
- Maîtriser les coûts dans la limite du budget alloué.
- Savoir gérer les effectifs journaliers et passer les commandes
- Savoir assurer l'entretien préventif du matériel
- Savoir repérer les dysfonctionnements et les signaler.

<b>COMPETENCES D'ADAPTATION</b>	<b>COMPETENCES RELATIONNELLES ET SOCIALES</b>
<p>Faire preuve de créativité dans la confection des menus. Faire face aux urgences et imprévus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Etre capable de créer une ambiance conviviale et sereine.</li> <li>▪ Dynamisme, réactivité, esprit d'initiative</li> <li>▪ Etre autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité</li> <li>▪ Disponibilité</li> <li>▪ Capacité d'écoute auprès des enfants et à se faire respecter</li> <li>▪ Savoir adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps de repas</li> </ul>

<p><b>PREPARATION DES REPAS :</b> Les préparations culinaires à base de produits frais le plus souvent possible, cuisinées sur place doivent être simples, soignées, variées et se rapprocher de la qualité de la cuisine familiale. La préparation des plats chauds doit être la plus rapprochée possible de leur distribution. Il ne sera pas servi de préparation faite sommairement ou toutes prêtes et peu appétissantes. Les plats devront susciter l'envie leur présentation sera soignée et attrayante. Les repas seront servis ; entre 11h30 et 11h50 pour le personnel et entre 12h00 et 13h00 pour les enfants.</p> <p><b>MENUS :</b> 5 composantes ; hors d'œuvre, plat garni, fromage, ou laitage, dessert. Les menus devront être faits pour 15 jours et validés par la commission cantine. Nouvelle législation : vers 50 % BIO ou LOCAL Un poisson au moins une fois par semaine, Limiter la viande reconstituée, Fruit et légume vert à chaque repas, en fonction des saisons. Denrées conformes aux normes traçabilité qualité – contrôle Laboratoire CERES (prévenu 3 mois avant leur passage) A qualité égale on choisira des fournisseurs au plus près.</p>
--

**Lettre manuscrite et C.V. à adresser avant le 23 mars 2019 à :**  
**Mme le Maire, Monique DOLADILLE**  
**MAIRIE 07140 GRAVIERES ou par mail [mairie.gravieres@wanadoo.fr](mailto:mairie.gravieres@wanadoo.fr) TEL : 04.75.37.24.04**  
**Pour tous renseignements complémentaires s'adresser à la mairie.**