

Cuisinier (h/f)

Offre n° O028241126001791

Publiée le 27/11/2024



Mainvilliers

Synthèse de l'offre

Employeur : Mairie de Mainvilliers

Site web de l'employeur : <http://www.ville-mainvilliers.fr>

Lieu de travail : Place du marché - cs 31 101, Mainvilliers (Eure-et-Loir)

Poste à pourvoir le : 09/02/2025

Date limite de candidature : 27/12/2024

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

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une mutation vers autre collectivité

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. L332-14 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 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

Télétravail : Non

Management : Non

Rémunération indicative : statutaire

Descriptif de l'emploi :

La ville de Mainvilliers recrute un agent (cadre d'emploi des adjoints techniques) pour assurer les fonctions de cuisinier au Foyer Marie-Hélène Foucart.

Missions / conditions d'exercice :

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Assurer la production en liaison chaude et/ou froide 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...)

Respecter les protocoles HACCP (relevés de températures des frigos et cellules de refroidissement, prélèvements alimentaires, traçabilité de la production)

Elaborer les menus en tenant compte de l'enveloppe budgétaire, concevoir les fiches techniques

Gérer les commandes et les stocks, contrôler et assurer la traçabilité des livraisons

Veiller à la conservation des denrées alimentaire en respectant les normes et règles en vigueur

Assurer le service des repas en salle et en portage (conditionnement, distribution, approvisionnement de la salle, dressage des tables...)

Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles et des équipements de la cuisine

Les horaires de la pause méridienne peuvent être décalés en fonction de la programmation et des besoins du service.

Profils recherchés :

Permis B obligatoire

Les Savoirs

CAP Cuisinier

Hygiène et méthode HACCP, protocole de nettoyage

Techniques culinaires et de dressage

Environnement territorial

Les droits et obligations des fonctionnaires

Connaître les règles d'équilibre alimentaire (GEMRCN)

Savoir organiser son travail en fonction du planning et des effectifs

Les Savoir-faire

Adapter sa posture face aux personnes accueillies

Service en salle de restaurant

Développement du lien de proximité avec les personnes

Organiser son travail et son espace de travail

Savoir communiquer

Les Savoir-être

Tenue et comportement corrects propres à tous les métiers d'accueil et de restauration

Sens de l'organisation

Sens relationnel

Faire preuve d'autonomie et de capacité à travailler en équipe

Discrétion et réserve

Rigueur

Contact et modalités de candidature

Contact : 0237185680

Informations complémentaires :

Merci d'adresser votre candidature (lettre et CV)

En rappelant la référence « CUIS02/2025»

Par courriel à : rh@ville-mainvilliers.fr (en format PDF)

ou à l'adresse suivante :

Mairie de Mainvilliers

A l'attention de Madame le Maire

Service des Ressources Humaines

CS31101

28305 MAINVILLIERS Cédex

Renseignements complémentaires auprès de : Mme Sonia DUVAL ☎ Tel : 02 37 18 56 84

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o028241126001791-cuisinier>

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.

