

LA VILLE DE SAINT-GREGOIRE RECRUTE

Cuisinier (F/H)

Vous êtes en quête d'un job qui a du sens ? Être au service des habitants et de l'intérêt général ! La Ville de Saint-Grégoire a à cœur de mener à bien au profit de ses habitants une politique innovante et dynamique dans un environnement très agréable. Venez le constater par vous-même, on vous attend.

Pour y parvenir, elle s'appuie sur l'expertise et les compétences de ses 140 agents permanents exerçant plus de 80 métiers différents affectés dans 22 services.

VOS MISSIONS PRINCIPALES

Au sein du Service Restauration, placé sous la direction du Responsable Restauration Municipale (900 repas par jours) et composé d'une équipe pluridisciplinaire de 10 agents, le cuisinier (F/H) assure les étapes de la fabrication dans le respect de l'art culinaire, il/elle participe à l'élaboration des menus dans le respect de l'équilibre nutritionnel et la saisonnalité (fiche technique/grammage), il/elle vérifie les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc...)

- Vous participez à la démarche qualité:
 - en intégrant les objectifs d'éco-responsabilité dans les gestes et les bonnes pratiques de production culinaires
 - En respectant la chartre de qualité
 - En luttant contre le gaspillage alimentaire
 - En respectant les PAI (Projet d'Accueil Individualisé), les types de régimes et d'intolérances alimentaires
- Vous participez au Respect du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
 - En respectant les procédures/consignes et effectuant les autocontrôles
- Vous participez au Nettoyage et à l'Hygiène des locaux
 - En assurant l'entretien du matériel et des locaux en suivant la méthode HACCP
 - En respectant les règles d'Hygiène et de Sécurité

VOS MISSIONS SECONDAIRES

- vous repérez les dysfonctionnements et les signalez
- Vous gérez les approvisionnements : évaluez la qualité des produits de base
- Vous participez aux animations en collaboration avec l'animatrice de l'EHPAD et les animateurs Enfance Jeunesse



Saint-Grégoire

Réf. Offre : n°2024-07

Lieu de travail

Saint-Grégoire (35)

Poste à pourvoir le

Idéalement le 11/03/2024

Date limite de candidature

04/03/2024

Type d'emploi

Recrutement non permanent: remplacement

Temps de travail : 35h00

Grade : Adjoint Technique

Travail du lundi au vendredi, remplacement ponctuel les samedis/dimanches et jours fériés

Permis B Indispensable



VOTRE PROFIL

Vous avez

La connaissance des collectivités territoriales : Sens du service public et des relations avec le public ; du cadre réglementaire de la restauration collective et Loi EGALIM (diversification des sources de protéines) et des systèmes de production de repas, de la cuisine évolutive et de « basse température »

Le sens de l'écoute, de la communication et de l'organisation - capacité à travailler en équipe – autonome - disponible – ponctuel (le) – rigoureux(se) – réactif(ve) – vous vous adaptez aux évolutions du service – polyvalent(e)

Une parfaite maîtrise des différentes techniques culinaires, des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective et des techniques de désinfection

Vous êtes

Expérience souhaitée sur un poste similaire

VOTRE RECRUTEMENT

Contrat à durée déterminée (2 mois), renouvelable si besoin

Salaire = 1^{er} échelon du grade d'Adjoint Technique.

+ 10% congés payés

+ Participation aux frais de transport en commun ou location de Vélo à Assistance Electrique 75% abonnement

+ Avantage en nature

CANDIDATEZ !



lettre de motivation + CV + diplôme avant le 04/03/2024 par mail à ressourceshumaines@saint-gregoire.fr

Mairie de Saint-Gregoire,
BP 96232 - 35762 SAINT-GREGOIRE CEDEX

RENSEIGNEMENTS

Olivier STAROSTA – Service Restauration
o.starosta@saint-gregoire.fr

Catherine LEBRETON – Service Ressources Humaines
ressourceshumaines@saint-gregoire.fr

POURQUOI NOUS REJOINDRE :

Intégrer une équipe motivée et engagée au sein d'une ville en plein essor

- Participer activement à la vie de la commune et contribuer à son développement

- Rejoindre une équipe de professionnels passionnés, souriants et bienveillants

- Travailler pour une Administration soucieuse du bien-être de ses agents et de la qualité des services publics

