

PROFIL DE POSTE réf : 2021-56

INTITULE DU POSTE : Cuisinier/Cuisinière

DIRECTION : Direction des Services Aux Habitants

SERVICE : Action éducative – UPCF (Unité de Production Culinaire Flexible)

DEFINITION DU POSTE :

Mission : Réalisation des repas scolaires, petite enfance et universitaires de la ville, en liaison froide

Activités principales :

Activités définies, suivies et évaluées par le responsable de production ou son assistant

- Pré traiter les produits pour cuisson ou conditionnement du lendemain
- Procéder au tri sélectif des emballages
- Réaliser tous types de cuisson (rôti, braisé, sauté, vapeur, de nuit)
- Préparer les légumes frais
- Réaliser et valoriser les préparations froides et chaudes
- Confectionner les sauces
- Conditionner en barquette les préparations chaudes ou froides
- Participation à la plonge batterie
- Assurer le nettoyage du matériel et des locaux en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
- Participer aux prestations exceptionnelles (buffets, plateaux repas, etc)
- Remplir les fiches du suivi de la traçabilité et sécurité alimentaire (cuissons, conditionnements, refroidissements et nettoyages conformément à la réglementation)
- Participer à la formation des apprentis et stagiaires

Savoirs :

- Connaissance de la Réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées et pratique de la méthode H.A.C.C.P.
- Connaissance des recommandations nutritionnelles et des techniques culinaires
- Connaissance des denrées alimentaires et leurs indicateurs de qualité
- Microbiologie et règles d'hygiène
- Être titulaire d'un C.A.P, B.E.P ou BAC pro de cuisine ou équivalent

Savoirs Faire :

- Interpréter les fiches techniques
- Connaître les risques professionnels de la restauration collective
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Être sensibilisé à la réduction du gaspillage alimentaire et aux techniques culinaires pour l'utilisation des produits durables (BIO, locaux, équitables)
- Vérifier les préparations (goût, qualité, présentation), proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles du suivi qualité
- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Appliquer les procédures d'entretien indiquées dans le plan de nettoyage et désinfection et réaliser des autocontrôles
- Vérifier le bon fonctionnement et assurer l'entretien préventif du matériel
- Faire preuve de rigueur, polyvalence, sens de l'organisation, initiative et autonomie
- Savoir travailler en équipe

Spécificités du poste :

- Respect impératif des délais de fabrication
- Respect des règles d'hygiène et port d'E.P.I. : tenue de cuisine et chaussures de sécurité
- Particularités physiques : station debout prolongée, manutention de charges de plus de 10 kg, gestes répétitifs, rythme de travail soutenu et expositions fréquentes à la chaleur et au froid positif
- Horaires de travail : 7h00 / 15h15 congés et récupération à périodes définies

Cadre d'emplois : adjoint technique territorial

Type de contrat : recrutement statutaire

Régime indemnitaire : niveau grade

Temps de travail : temps complet

Date limite de candidature : 08/07/2021

Contact :

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à Monsieur le Maire, Direction des Ressources Humaines, Hôtel de Ville, BP 90419, 01012 Bourg en Bresse Cedex ou recrutement@bourgenbresse.fr

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à Marc PECHOUX, gestionnaire UPCF, au 04 74 42 46 51 ou pechouxm@bourgenbresse.fr.