



LA VILLE DE TREGUNC
(Sud Finistère, 7 300 habitants)

Recrute par voie statutaire un(e)

Cuisinier(ère)

Poste de catégorie C (cadre d'emploi - adjoint technique) à temps complet à pourvoir au 1^{er} septembre 2017

Sous la supervision du responsable du service restauration, vous organisez la production des repas en restauration collective dans le respect des règles d'hygiène (450 repas en moyenne).

Assurer la production journalière des repas sur le plan qualitatif et quantitatif

- Anticiper et gérer le nombre de repas à préparer et à distribuer,
- Organiser la production et planifier les activités du personnel de cuisine en fonction des besoins et des contraintes du service,
- Préparer et valoriser les préparations culinaires (plus particulièrement les plats chauds)
- Préparer les repas pour l'ALSH (mercredi, petites vacances et grandes vacances)
- Participer à la Commission des menus

Assurer les commandes des matières premières

- Effectuer la prise de commandes et le suivi des stocks de denrées alimentaires
- Réceptionner et contrôler les arrivages de marchandises (frais et sec) dans le respect des normes en vigueur
- Assurer et veiller à la mise à jour des divers documents relatifs à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées.

Autres missions :

- Assurer et veiller au nettoyage et à l'entretien des locaux et matériels dans le respect des règles d'hygiène
- Assurer la livraison des repas pour le restaurant satellite dans le respect des normes sécuritaires et sanitaires en vigueur
- Remplacement du Responsable du service de restauration durant son absence en alternance avec l'autre cuisinier,
- Maîtrise des logiciels Word, Excel, E-Pack Hygiène,
- Connaissances de la comptabilité pour effectuer les engagements.

Profil souhaité :

- BAC PRO ou BEP/CAP restauration ou collectivité exigé
- Expérience sur un poste similaire souhaitée
- Aptitudes à la gestion des stocks
- Maîtrise des denrées alimentaires brutes et transformées
- Maîtriser l'équilibre nutritionnel
- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (PMS)
- Autonomie - rigueur
- Esprit d'initiative
- Sens des responsabilités
- Réactivité
- Être organisé

Date limite de candidature le 15 avril 2017

Adresser CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation administrative
à Monsieur Le Maire de Trégunc
CS 40 100 - 29910 TREGUNC

Renseignements complémentaires : Direction des ressources humaines -
rh.competences@cca.bzh