

LA VILLE DE CHÂTILLON RECRUTE

CUISINIER(E) (H/F)

DEFINITION DU POSTE

CADRE D'EMPLOI :

- Adjoint technique - Catégorie C

TYPE D'EMPLOI :

- Remplacement
- Poste à temps complet

POSITION HIÉRARCHIQUE

- Responsable de la cuisine centrale
- Cheffe de production
- Chef cuisinier

RECRUTEMENT ET RÉMUNÉRATION

- Recrutement par voie statutaire ou contractuelle
- Rémunération selon conditions statutaires

CONDITIONS D'EXERCICE

TEMPS DE TRAVAIL HEBDOMADAIRE :

- 36h30 heures hebdomadaires
- 25 jours de congés annuels
- 14 jours de RTT

Port obligatoire des EPI

RELATIONS INTERNES

- Responsable restauration/entretien
- Chef cuisinier
- Chef de Production
- Diététicienne

HORAIRES :

- Lundi -mercredi -jeudi : 06h00/ 13h30
- Mardi -vendredi : 06h00/ 13h00

AVANTAGES

- Régime indemnitaire
- Complément Indemnitaire Annuel
- Prime annuelle
- Participation employeur aux frais de transport, mutuelles santé et prévoyance labellisées
- Forfait mobilité
- Adhésion au C.N.A.S.
- Restaurant inter entreprise
- Ateliers dans le cadre de la Qualité de Vie au Travail

CONTEXTE

La ville de Châtillon, 38 000 habitants, située dans les Hauts-de-Seine à 3 km de Paris est membre de l'Établissement Public Territorial Vallée Sud Grand Paris.

Territoire attractif et dynamique, en proximité du cœur économique de Paris, la ville est en plein essor grâce à son développement et à l'aménagement de son territoire. Desservie par le tramway (T6) ou le métro (ligne 13), la ville a développé de nombreux services pour sa population.

La cuisine centrale produit quotidiennement 3300 repas servis dans les restaurants scolaires, les crèches ainsi que le service de portage de repas à domicile du CCAS.

MISSIONS DU POSTE

- Produire et valoriser les préparations culinaires en liaison froide,
- Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...),
- Mettre en marche les outils de travail, s'assurer de leur bon fonctionnement et effectuer leur entretien,
- Découper les viandes si nécessaires,
- Proposer de nouveaux plats équilibrés en tenant compte de l'enveloppe budgétaire,
- Adapter des menus en fonction des produits saisonniers,
- Concevoir les fiches techniques,
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture),
- Nettoyer et désinfecter la zone de production chaude,
- Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson
- Fabriquer des plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective (HACCP),
- Evaluer la qualité des produits de base,
- Respecter les délais de production,
- Gérer les commandes et les stocks,
- Contrôler et assurer la traçabilité des livraisons.
- Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers

PROFIL

- Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration,
- Avoir les connaissances réglementaires sur les allergènes et Projet d'Accueil Individualisé,
- Maîtriser les techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective : cuisson rapide, basse température, assemblage, découpe,
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...),
- Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs qualité,
- Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe,
- Savoir lire une fiche technique,
- Avoir le sens du service public.