

# Cuisinier (h/f)

Offre n° O063240327000625

Publiée le 27/03/2024



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** COMMUNE DE GERZAT

pl de la liberte

63360 Gerzat

**Lieu de travail :** Gerzat

**Poste à pourvoir le :** 01/06/2024

**Date limite de candidature :** 30/04/2024

**Type d'emploi :** Emploi permanent - création d'emploi

### Motif de vacance du poste

Poste créé suite à un nouveau besoin

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Emploi contractuel de cat. C

**Métier(s) :** [Cuisinier ou cuisinière](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui ([Art. L332-8 disposition 1 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un emploi spécifique. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

**Temps de travail :** Temps complet, 1607 heures annuelles

**Télétravail :** Non

**Management :** Oui

**Expérience souhaitée :** Confirmé

### Descriptif de l'emploi :

Sous l'autorité de la directrice du service restauration, vous organisez avec le deuxième responsable de cuisine la production et encadré une équipe.

### Missions / conditions d'exercice :

Piloter et encadrer l'équipe de production

- Suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail

- Faire appliquer les règles de fabrication culinaire

- Assurer et faire respecter la veille sanitaire dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail, la loi galium.

- Réaliser la production quotidienne de repas, dans le respect du GEMRCN et veiller à la qualité.

- Élaboration de fiche technique, de bon d'économat et veiller à son application
- Maîtrise et utilisation du logiciel SALAMANDRE

#### Activités et tâches

- Veille au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP) - Surveille et contrôle la préparation des repas et la maintenance des matériels Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Gérer la prise de température (enceintes froides, produits à réception, denrées alimentaires en cours de préparation...) et tenir les fiches de contrôle.
- Assurer la traçabilité et l'étiquetage des produits
- Assurer la mise en place de la procédure des plats témoins.
- Assurer l'entretien de la cuisine (enceintes chaudes/froides, de la réserve...).
- Assurer la plonge et le rangement du matériel.
- Livraison sur sites

#### Gestion

- Propose, élabore et réalise les menus en liaison avec le gestionnaire
- Préparer et passer les commandes.
- Réceptionne les livraisons de produits alimentaires et contrôle leur conformité (qualité, quantité, température)
- Veille à la diététique et à l'hygiène alimentaire
- Conseille sur les produits et matériels à acquérir et prépare les commandes.

#### Activités complémentaires

- Peut être appelé à répondre ponctuellement à une demande de la direction et ainsi exercer une activité sur un poste de sa qualification (organisation des buffets)

#### **Profils recherchés :**

- Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Être titulaire du permis B
  
- Expérience significative sur poste comparable en restauration collective
- Qualités personnelles requises : qualités managériales et relationnelles, sens de l'écoute, esprit d'initiative, adaptabilité, rigueur, sens de l'observation
- Très bonne connaissance des normes HACCP (arrêté du 29/09/1997) et les indicateurs de qualité.
- Connaître les procédures de traçabilités et d'archivages liées à la restauration collective.
- Connaissance en matière de nutrition et de diététique.
- Maîtriser les techniques culinaires propres à la restauration collective.
- Connaissance des modes de conservations et des règles de stockages des produits alimentaires.
- Maîtriser les outils informatiques.
- Bonne aptitude physique.
- Avoir le sens des responsabilités et de l'initiative.
- Maîtriser la gestion du temps et adaptabilité.
- Avoir le sens de l'écoute, du contact, valoriser et impulser une dynamique dans son équipe.
- Être organisé, méthodique, rigoureux et soigné.

## Contact

**Contact :** 0473250014

**Informations complémentaires :**

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, la Ville de Gerzat attend votre candidature avant le 30 avril 2024.

CV et lettre de motivation à adresser à :

Mairie de GERZAT  
A l'attention de Monsieur Vincent GILLET  
Directeur Général des Services  
Place de la Liberté  
63360 GERZAT

Ou par mail : [ressources.humaines@ville-gerzat.fr](mailto:ressources.humaines@ville-gerzat.fr)

Pour tous renseignements complémentaires vous pouvez contacter Karine ROBIN, Responsable du service restauration au 04 73 24 05 79

## 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.