

APPEL À CANDIDATURE INTERNE ET EXTERNE

La ville de Cherbourg-en-Cotentin recrute
un chef d'équipe en cuisine centrale (H/F)
 pour sa commune déléguée de Cherbourg-Octeville

LE POSTE – Réf ALB/2017/147/CDCHOC/AGENTCUISINE

AFFECTATION	Le département restauration scolaire de la commune déléguée de Cherbourg-Octeville regroupe 3 services : inscription/facturation, distribution/temps du midi et production/livraison. Ce dernier, composé de 9 agents, assure la production et la livraison de 650 repas en liaison chaude.
MISSIONS	Vous êtes directement rattaché(e) à la cheffe de service production/livraison. Vous assurez la production des repas et participez à la gestion et l'organisation du processus de production culinaire : - Réaliser l'ensemble des opérations nécessaires à la production des repas en tenant compte des PAI. - Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. - Etre partie prenante des actions engagées : cuisine évolutive, développement du bio, du local, gaspillage alimentaire. - Respecter les spécifications techniques du GEMRCN et PNNS. - Elaborer le plan alimentaire sur 5 semaines, en concertation avec la responsable de production et le prestataire de service. - Planifier, assurer et contrôler la production. - Etre garant des aspects quantitatifs, qualitatifs et gustatifs de la fabrication. - Assurer la répartition des plats chauds en fonction du nombre de rationnaires sur chaque site. - Organiser et planifier les livraisons sur les sites en lien avec la responsable de production. - Effectuer les commandes en l'absence de la responsable de production. - Participer à la réception des livraisons dans le respect des protocoles. - Elaborer les fiches techniques culinaires. - Rendre compte à la responsable de production du déroulement des opérations. - Repérer tout dysfonctionnement et mettre en place des mesures correctives en lien avec la responsable du service production. - Contribuer à la maîtrise des coûts de revient. Vous assurez la désinfection des matériels et des locaux de production : - Nettoyer, désinfecter le matériel et les locaux après usage. - Assurer la plonge et la vaisselle, la propreté des lieux de préparation, de distribution et de stockage. - Appliquer et faire appliquer les procédures de désinfection. Vous assurez un encadrement de proximité des agents de production de la cuisine centrale.
CONDITIONS PARTICULIÈRES	Station debout prolongée et exposition fréquente à la chaleur et au froid. Congés à prendre obligatoirement pendant les vacances scolaires. Port de charges.
TEMPS DE TRAVAIL	Temps complet
LIEU DE TRAVAIL	Cuisine centrale de Cherbourg-Octeville

LE PROFIL RECHERCHÉ

STATUT	Poste ouvert aux agents relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise par mutation, détachement ou inscription sur liste d'aptitude ou ayant vocation à le devenir
FORMATION	Diplôme de cuisinier
COMPÉTENCES	Vous maîtrisez les techniques culinaires ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective. Vous maîtrisez le GEMRCN. Vous maîtrisez les matériels spécifiques à la restauration. Vous disposez de bonnes qualités relationnelles et managériales.

Pour toute information complémentaire sur le poste :
 Martine GUILLEMET – Cheffe de service production livraison
 02.33.93.34.26

Date prévisionnelle des entretiens
 Entre le 18 et le 22 décembre 2017

Votre candidature (lettre de motivation et CV) est à adresser pour le **13 décembre 2017** au plus tard à M. le Maire :

Par mail

recrutement@cherbourg.fr

Par courrier

Direction emplois compétences – 10 place Napoléon - BP 808
 50108 CHERBOURG-EN-COTENTIN