

**LA VILLE DE LA CHAPELLE-SUR-ERDRE
(+ 20 000 habitants - membre de Nantes Métropole)**

Recrute son/sa

**CUISINIER·E POLYVALENT·E CDD 4 mois
du 19 août au 27 décembre 2024
Temps complet
(Cadre d'emplois des adjoints techniques)**

Au sein du service Restauration et sous l'autorité de la cheffe de cuisine , vous assurez les missions suivantes :

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Réceptionner les marchandises et contrôler
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect de l'art culinaire
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc...)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Participation à l'entretien des locaux et poste intégré dans le roulement du temps du déjeuner : service des repas aux convives et plonge vaisselle
- Appliquer les procédures en lien avec le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable hiérarchique
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans les missions quotidiennes (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, etc)

Accompagnement des convives pendant le temps du repas :

- Assurer le service des repas des convives par roulement
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

Autres missions ponctuelles :

- Assurer les productions culinaires en préparation chaude sur les périodes de mercredi et vacances scolaires
- Remplacement occasionnel par roulement sur le poste de chauffeur livreur
- Polyvalence de remplacement en cas d'absence au sein du service Restauration

Rémunération : statutaire, RIFSEEP, COS44

Envie de nous rejoindre ?

- Vous avez un CAP cuisine
- Vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Vous avez de l'expérience en restauration collective et/ou traditionnelle
- Vous maîtrisez les techniques de préparation culinaire
- Vous êtes organisé et savez travailler en équipe
- Vous avez le sens du service public

Merci d'adresser lettre de candidature et CV à l'attention de Mr le Maire sous **ref 2024-68** à l'adresse suivante
recrutement@lachapellesurerdre.fr

vous êtes déjà fonctionnaire, il faudra joindre **une copie du dernier arrêté de situation administrative**

La date limite de candidature est le 31 juillet 2024