

Cuisinier (h/f)

Offre n° O044231001233389

Publiée le 17/01/2024



Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE D'INDRE

Service des ressources humaines - avenue de la Loire
44610 Indre

Lieu de travail : Indre

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Date limite de candidature : 15/02/2024

Type d'emploi : Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une disponibilité

Durée de la mission : 7 mois

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

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

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

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

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

La Ville d'Indre est composée de 4 100 habitants (commune de Nantes

Métropole), située à l'ouest de l'agglomération nantaise, en bord de Loire, à 8 km du centre de Nantes et 30 min (accès bus et tram).

Son esprit de villages et son marché dominical font de la commune une destination touristique de proximité.

Réputée pour sa qualité

de vie, elle bénéficie d'un cadre privilégié à proximité de Nantes. La commune participe activement aux initiatives et actions mises en

œuvre à l'échelle de la métropole.

Sous l'encadrement hiérarchique du chef de restauration, au sein du multi accueil, vous assurerez la responsabilité de la restauration des enfants (21 repas par jour).

Vous travaillerez en relation étroite avec l'ensemble du service de restauration scolaire de la ville (environ 400 repas par jour).

Missions / conditions d'exercice :

Procéder à la préparation des repas (collation déjeuner, goûter) pour les enfants âgés de moins de 4 ans

Élaborer les menus avec le responsable de la restauration collective et l'équipe du multi accueil en tenant compte de l'âge des enfants, de leur niveau d'introduction alimentaire et de leur régime

Élaboration des menus spécifiques pour les enfants présentant des intolérances ou des allergies alimentaires

Achat des denrées nécessaires à la confection des repas en tenant compte de la qualité gustative des produits et des exigences de maîtrise des coûts de production, réception et contrôle des denrées alimentaires, traçabilité des denrées.

Assurer le service des repas auprès des enfants

Responsabilité des règles d'hygiène, de l'alimentaire et des locaux selon les principes de la méthode HACCP.

Assurer le nettoyage et désinfection du matériel, des postes de travail et des locaux rattachés à la cuisine (cuisine, légumerie, réfectoire enfant, réfectoire adulte et vestiaire)

Missions ponctuelles : assurer si nécessaire l'intérim d'un des cuisiniers du service restauration collective

Profils recherchés :

CAP, BEP ou Bac professionnel cuisine

Connaissance et capacité à échanger avec les enfants,

Connaissances élémentaires de la diététique infantile et des allergies alimentaires

Expérience professionnelle en cuisine souhaitée

Connaitre les normes HACCP en vigueur

Sens des relations humaines et d'écoute

Capacités à travailler en équipe

Rigueur, autonomie et disponibilité

Contact

Contact : 0240854585

Informations complémentaires :

Type d'emploi : CDD 7 mois

Rémunération statutaire + prime mensuelle + prime annuelle 1816.52€ brut versé en deux fois + participation employeur prévoyance maintien de salaire 17,50€ brut/mois + COS.

Lettre de motivation et CV à transmettre à l'attention de Monsieur le Maire ou par courriel :

ressourceshumaines@indre44.fr

tél mairie : 02 40 85 45 85

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o044231001233389-cuisinier-h-f>

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.