 Mairie de VILLEMANDEUR

## CUISINIER en restuaration collective

# IDENTITE DU POSTE ET DE SON OCCUPANT

**Grade :** adjoint technique

**Service :** restauration scolaire

**Lieu d’affectation au poste :** Ecole du Buisson

Période contractuelle : du 1er juillet au 27 aout

**Temps de travail :** temps complet

Horaire de travail : 8h/13h30-14h15/17h00

Dans le cadre de son organisation estivale, la commune de Villemandeur recherche un cuisinier pour les 2 mois d’été. Expérimenté ou débutant c’est l’occasion de découvrir les métiers de la restauration collective au services des enfants.

**Missions principales**

Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits

Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)

Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires

Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ...

Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire

**Missions complemantaires**

Organiser le tri des déchets

Assurer le service et la plonge

Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...

Vérifier le bon état du matériel, informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement

La liste des missions ne peut être exhaustive, d’autres missions peuvent être confiées le cas échéant à l’agent conformément au principe de séparation du grade et de la fonction.

**DIPLOMES / FORMATIONS / EXPERIENCE REQUISE CAP**

Jeune diplômé du CAP ou Cuisinier expérimenté si possible expérience en restauration collective Méthode ex HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection, Formation gestes et postures

* Compétences / qualités requises :

-Maîtrise des techniques de production culinaires de base

-Connaitre la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité

-Rigoureux et autonome

* Contraintes liées au poste :

-Station debout

-Port de charges

-Port de vêtement approprié

-Respect des règles d'hygiène

-Rythme soutenu lors du moment du repas et production