

/ Offres d'emploi

Retrouvez les offres d'emplois proposées par la Ville de Guipavas.

Deuxième ville de la métropole brestoise, la Ville de Guipavas (29) connaît un développement régulier de sa population et compte aujourd'hui 15 573 habitants. Bénéficiant d'un cadre de vie et d'un environnement privilégié, la Ville de Guipavas est en pleine évolution et engagée dans des politiques qui allient modernisation et maintien de son identité.

La Ville de Guipavas recrute :

Un(e) cuisinier(e) pour la cuisine centrale (H/F)



La Ville de Guipavas (15 573 habitants) recrute dans le cadre d'un contrat à durée déterminée (CDD)

Un(e) cuisinier(e) pour la cuisine centrale (H/F)

La ville de Guipavas a travaillé sur un projet de centralisation de sa production de repas et dispose désormais d'une cuisine centrale qui livre les cuisines satellites.

Descriptif de l'emploi

Au sein de la cuisine centrale, sous l'autorité de la responsable de la cuisine centrale et du responsable de production, le cuisinier élabore les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Il participe à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration.

Missions

Élaboration des plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :

- > Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus ;
- > Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine ;
- > Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations ;
- > Réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le responsable de production ;
- > Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles ;
- > Repérer et signaler les dysfonctionnements.

Participe à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels :

- > Vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- > Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection ;
- > Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements ;

- > S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée par la production ;
- > Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine ;
- > Trier et évacuer les déchets courants.

Compétences requises :

- > Maîtrise des techniques culinaires et de cuisson ;
- > Maîtrise de l'ensemble des étapes d'élaboration, de confection des repas en liaisons froides et chaudes, différées ou directes ;
- > Maîtrise les techniques de production des repas en restauration collective ;
- > Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP, PMS...) ;
- > Maîtrise des gestes et postures de la manutention ;
- > Maîtrise des outils bureautiques comme Epack hygiène ;
- > Travail en équipe.

Caractéristiques du poste :

Contrat à durée déterminée à pourvoir dès que possible jusqu'au 31 mars dans un premier temps ; CDD à temps complet ; Port de charges (livres, cartons), station debout prolongée.

Candidature

Renseignements complémentaires auprès de Mme Habasque au 02.98.42.75.72

Candidature à adresser avec CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire
Service ressources humaines
Place Saint-Éloi
29490 Guipavas

Ou par mail : personnel@mairie-guipavas.fr