



Cazouls
1^{ers} **Béziers**

La commune de Cazouls-les-Béziers
5154 habitants
RECRUTE

UN CUISINIER (H/F)
Catégorie C ou B
Contractuel - mutation - détachement

Poste à pourvoir le 1er décembre 2024 – Emploi à temps complet

Missions :

Dans le cadre d'un service de restauration collective 100% bio alimenté par une régie agricole, sous l'autorité de la Directrice générale des services et de la Directrice du service technique, vous effectuerez les tâches suivantes :

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires.
- Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées.
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur.

Activités et tâches principales du poste :

Dans le respect des normes HACCP :

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc... y compris conserverie et surgélation des légumes produits par le service maraichage (régie agricole)
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- Assurer la cuisson des viandes, des légumes et des sauces.
- Assurer le conditionnement des repas livrés dans la cadre du portage à domicile
- En collaboration avec l'ensemble des cuisiniers et le maraicher, rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.
- Conception et saisie des menus dans le cadre du logiciel adapté
- Participer à la commission des menus (Services communaux, parents d'élèves...).

Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées :

- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats dans la perspective de maîtrise des coûts

- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.
- Préparer, passer et suivre les commandes (via le logiciel) en fonction des menus établis et du budget du service restauration.
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.
- Veiller à réduire le gaspillage alimentaire

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur :

- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser le nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc...
- Assurer la livraison des repas
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte des anomalies rencontrées.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation applicable en général (y compris affichage des menus, allergies...)

Profil

Profil recherché :

- CAP/BEP Cuisine hôtellerie restauration, ou expérience professionnelle significative dans la restauration collective
- Permis B obligatoire

Compétences techniques :

Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants.

Connaître les propriétés des produits agro-alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité.

Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage.

Maîtriser les techniques culinaires (gamme de produits, modes de cuisson...).

Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité.

Savoir préparer des produits et réaliser des plats.

Connaître les applications informatiques de commande et de gestion des stocks.

Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.

Connaître les notions de base concernant les allergies.

Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.

Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines

Savoir-être :

- Avoir des qualités d'organisation, de méthode et de rigueur, respecter les impératifs de délais de fabrication
- Travail en équipe, l'agent doit savoir échanger et s'organiser avec les autres afin d'optimiser les tâches
- Respect du devoir de réserve, discrétion

Temps de travail :

Temps complet. Spécificités horaires : temps de travail annuel de 1607 heures réparties en fonction des contraintes d'organisation de service, des congés scolaires et de la production des légumes et fruits bio du service maraichage

Rémunération : en référence au régime statutaire pour un contractuel, statutaire pour mutation ou détachement+ régime indemnitaire + COS+ participation mutuelle et prévoyance (contrat de groupe)

Conditions de recrutement :

Veillez adresser votre candidature jusqu'au 24/06/2024

Lettre de motivation + curriculum vitae avec photo + dernier arrêté de nomination

Monsieur le Maire – Hôtel de Ville

Place des 140

34370 CAZOULS LES BEZIERS

Ou par courriel : mairie@mairiecazoulslesbeziers.fr