

# Agent.e cuisinier.e de restauration (avec une spécialité en pâtisserie)

6 septembre 2021

## DÉTAILS DU POSTE

Poste à pourvoir dès que possible

Direction : de la restauration municipale et de l'entretien

Service : restauration municipale

Type de recrutement : fonctionnaire ou contractuel de droit Public

Salaire indicatif : statutaire

Temps complet : 35h

## MISSIONS ET ACTIVITÉS DU POSTE

Sous l'autorité du responsable et/ou du responsable adjoint, accomplir toutes les tâches nécessaires au fonctionnement de la cuisine du site. L'agent cuisinier de restauration peut être, dans les sites importants, le référent sur une partie de la production et participer à l'organisation de celle-ci. Il peut être amené à suppléer le responsable adjoint en son absence.

### Tâches de cuisine

- Polyvalence dans les zones de production
- Participer aux tâches de pâtisserie

## Agent.e cuisinier.e de restauration (avec une spécialité en pâtisserie)

- Participer à l'élaboration des préparations chaudes et froides
- Participer à la définition des besoins pour l'élaboration des repas
- Contrôler et respecter les règles de mise en œuvre des denrées
- Vérifier la qualité gustative des préparations
- Participer à l'élaboration du planning journalier de production
- Créer ou valider des fiches techniques
- Respecter ou faire respecter les règles d'hygiène
- Participer au contrôle à la réception des denrées alimentaires
- Participer au nettoyage et désinfection des matériels de la cuisine
- Participer au nettoyage de la plonge batterie
- Participer au nettoyage et désinfection des zones de production

## PROFIL

Grade requis :

Minimum : Adjoint technique 2e classe

Maximum : Adjoint technique 1ere classe

## DIPLÔMES-FORMATION

- CAP cuisinier, CAP pâtissier
- Connaissance de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire (formation obligatoire)
- Fiche de compétence validée

## Agent.e cuisinier.e de restauration (avec une spécialité en pâtisserie)

### EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- Expérience indispensable en restauration et pâtisserie
- Avec ou sans diplôme (métier de bouche)

### SAVOIRS (connaissances requises)

- Connaissance des procédures du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

### SAVOIR-ETRE

- Avoir le sens du travail en équipe
- Savoir prendre des initiatives
- Savoir respecter le matériel
- Avoir de la rigueur

### SAVOIR-FAIRE (connaissances techniques requises)

- Connaître les techniques de cuisine, les techniques de pâtisserie, et les principes de nettoyage et désinfection
- Connaître et appliquer les règles élémentaires d'hygiène alimentaire (lavage des mains, désinfection des fruits et légumes, etc..)

### MOYENS MATERIELS

- Matériels professionnels
- Un classeur sur les bonnes pratiques d'hygiène
- Un plan de maîtrise sanitaire
- Un plan de nettoyage
- Des affichages
- Une tenue vestimentaire et des chaussures de sécurité