

Grand Quevilly recrute

Un.e Cuisinier /Cuisinière

Cadre d'emplois des Adjointes techniques /
Agent de Maîtrise / Technicien



LA VILLE

Grand Quevilly est une ville de **26 000 habitants** au coeur de l'agglomération rouennaise. Réputée pour son cadre de vie agréable et verdoyant, la Ville est depuis longtemps investie dans la **qualité de vie** de ses habitants et le **développement durable**, avec des actions innovantes dans des domaines tels que la solidarité, l'éducation, la biodiversité, ou encore la culture. Pour poursuivre la mise en oeuvre de ce programme ambitieux, une démarche globale de modernisation de l'administration municipale est engagée pour davantage d'agilité, de cohérence, de transversalité et de sens pour les 700 femmes et hommes qui collaborent au service public communal.

LA DIRECTION

La Direction de la Restauration Municipale et de l'Entretien assure la production et la distribution de près de 2000 repas par jour (écoles, crèches, espaces seniors, restauration municipale,) et l'entretien de 60 000m² de locaux municipaux. En respectant les lois Egalim et Egalim 2, elle est labellisée « mon restau responsable ». Dotée de 2 sites de production, la Direction est constituée de plus de 130 agents répartis sur 10 sites différents. Elle est pourvue d'un budget de fonctionnement de 1M€ et de 126k€ en investissement pour 2023. Au sein du pôle « Ville Educative et Dynamique », la Direction assure un service de qualité au bénéfice des agents et des usagers.

Vos missions

Sous l'autorité du responsable et/ou du responsable adjoint, accomplir toutes les tâches nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine du site :

- Participer à la définition des besoins pour l'élaboration des repas
- Contrôler et respecter les règles de mise en oeuvre 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

- Contrôler le respect des règles de sécurité
- Connaitre les lois EGALIM
- Accueillir et former les agents remplaçants
- Maîtriser le PMS et la réglementation



PROFIL RECHERCHÉ

Savoirs

- Connaître le statut de la fonction publique et la législation du travail
- Connaissance du domaine et de la réglementation

Savoir-faire

- Savoir cuisiner toutes sortes de protéines
- Savoir organiser sa propre production, Egalim, expériences appréciées. Cuisine à base de protéines végétales.
- Savoir contrôler l'application du PMS
- Savoir utiliser l'outil informatique
- Maîtrise des outils (VCC, fours mixtes, trancheur automatiques, tamis électrique, ...)
- Maîtrise de la cuisson sous vide, basse température, juste température, cuisson de nuit, ...

Savoir-être

- Savoir adapter son attitude et son comportement en fonction des divers interlocuteurs
- Faire preuve de rigueur et de souplesse dans ses relations professionnelles
- Savoir vivre en collectivité
- Savoir transmettre l'information et former le personnel de cuisine et d'entretien
- Savoir s'adresser à une équipe

DIPLOMES-FORMATION

- BP /BAC PRO Restauration
- CAP du domaine
- Fiche de compétence
- 3 ans dans un poste similaire

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

Poste à temps complet • Recrutement par voie statutaire sur le cadre d'emplois des adjoints techniques ou à défaut par voie contractuelle

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire (IFSE+CIA) + Prime de fin d'année • Annualisation 1607 h / An

AVANTAGES

Adhésion au CNAS • possibilité d'adhérer à l'Amicale du personnel • Parking et stationnement gratuit • Desserte métro et ligne de bus rapide • Restaurant collectif et salle de restauration équipée à disposition • Accès à la formation professionnelle • Participation à la protection sociale complémentaire prévoyance • Compte épargne temps



Poste à pourvoir

Le 2 janvier 2025



Ville engagée dans une démarche d'amélioration de la QVCT



Ville labellisée « Mon Resto Responsable » pour son restaurant collectif ouvert aux agents municipaux pour une cuisine saine et respectueuse de l'environnement

Ville attentive à la protection de l'environnement et au déploiement des mobilités douces : Plan de déplacements mobilité administration (PDM-A) et forfait mobilités durables



Pour candidater

Adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutement@grandquevilly.fr

Suivez l'actualité de Grand Quevilly sur **Facebook, Instagram, LinkedIn**

