



La Ville de Saran Recherche

Pour la direction de la Restauration

Un(e) Cuisinier(e) Adjoint Technique – Cat C

Poste à temps complet
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle



SARAN, commune de 16 357 habitants (6eme ville du département), est située au nord de la métropole Orléanaise, à l'orée de la forêt d'Orléans et de la Beauce.

Le développement de la ville s'est fait dans le respect des grands équilibres et de la qualité de vie.

La création de nombreux équipements publics, sociaux, culturels, sportifs... renforcent sa réputation de ville où il fait bon vivre.

Composée d'une équipe de 25 agents, le service Restauration mitonne prêt de 1 400 repas par jour et propose un choix de menus selon les différents publics (Écoles, Crèche, Bénéficiaires portage de repas à domicile, Accueils de loisirs, foyer Georges Brassens, etc..)

Missions principales :

- Préparation des repas
- Travailler en liaison froide
- Préparation des buffets et cérémonies
- Remplir les fiches techniques en fonction des produits réellement utilisés
- Suivi des produits jusqu'à refroidissement complet avec sondes
- Suivi de la réglementation en vigueur
- Vérification des D L C et D L U O
- Nettoyage des postes de travail et de la cuisine
- Savoir se servir des différents matériels présents
- Savoir se servir de l'outil informatique
- Vérification des allergènes et l'origine des viandes et les noter
- Remplir les différents documents obligatoires
- Possibilité de polyvalence (travail préparation froide et préparation chaude)
- Respecter strictement les normes et règles d'hygiène
- Assurer une polyvalence (préparation chaude→ préparation froide)

Compétences :

Diplomes – formation – Concours

- C A P OU BAC Pro
- Expérience exigée d'au moins cinq ans en restauration traditionnel et/ou collectives
- Formation continue

Compétences techniques :

- Bonne connaissance des produits
- Connaissance pratique de la liaison froide
- Connaissances approfondies des règles d'hygiène
- Savoir remplir les différentes fiches correspondant aux postes de travail
- Être autonome sur son poste

Compétences comportementales :

- Exécuter les consignes des responsables
- Savoir travailler en équipe et être sociable(respect des collègues)
- Ponctualité
- Être force de propositions
- Disponibilité / motivation
- Avertir impérativement un responsable dans le cas d'un collègue en difficulté ou en incapacité de travail
- Réactivité, polyvalence, adaptabilité, ponctualité

Contraintes spécifiques :

- Poste à temps complet ,horaires adaptés en fonction des exigences du service .
- Possibilités de Travail le soir et matin de bonne heure, week-end et jours fériés
- Possibilités de travail pour des cérémonies particulières
- Station debout prolongée
- Utilisation des produits toxiques
- Port des EPI obligatoire(chaussures de sécurité,gants,masque,bottes,charlotte,lunettes)

Rémunération :

Rémunération statutaire + Régime indemnitaire mensuel
13ème mois au prorata du temps de présence + Comité des Œuvres Sociales + Participation employeur mutuelles labellisées

POSTE OUVERT AUX TRAVAILLEURS RECONNUS HANDICAPES sous réserve de compatibilité avec le poste et ses contraintes.

Adresser lettre de motivation + CV **au plus tard le 28/06/2024** à Madame le Maire
Service des Ressources Humaines – Place de La Liberté – 45774 SARAN CEDEX
ou par mail : recrutement@ville-saran.fr