



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 D M
- 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
- Travailler en préparation froide et en préparation chaude
- *Assurer une polyvalence à la crèche (congelés, arrêt maladie)*
- Respecter strictement les normes et règles d'hygiène

- **Livreur** ponctuellement en cas d'absence :
 - Charger et transporter les repas vers les offices,
 - Décharger dans l'office, Charger le matériel sale, en assurant la récupération des matériels mis à disposition dans ces offices (cagettes, socles etc.),
 - Gérer la désinfection du matériel de transport des repas,
 - Nettoyer et désinfecter le matériel et les locaux selon le PND,
 - Assurer les contrôles de la maintenance de son véhicule,

- Contrôler le bon état du matériel et signaler les éventuels dysfonctionnements ou anomalies
- Vérifier la présence de toutes les composantes du menu du jour et des divers produits, lors de l'allotissement et lors de la livraison
- Appliquer les normes d'hygiène, le plan de maîtrise sanitaire et le dossier d'agrément
- Appliquer les contrôles qualité
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Remplir les documents et enregistrements liés au poste
- Compléter les états et les formulaires de gestion courante, sanitaires et d'entretien
- Assurer le nettoyage et l'entretien selon le plan de nettoyage-désinfection des zones logistiques,
- Effectuer les différents enregistrements,
- Aider au magasin au retour de tournée en cas de nécessité,
- Saisir les bons de livraison expédition en cas de nécessité,
- Assurer une polyvalence avec les autres agents en fonction des nécessités de service.

Compétences :

Diplomes – formation – Concours

- C A P OU BAC Pro
- Expérience exigée d'au moins cinq ans en restauration traditionnel et/ou collectives
- Formation continu
- Être en possession du Permis de conduire (Permis B)

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 13/12/2024**

à Monsieur le Maire

Service des Ressources Humaines – Place de La Liberté – 45774 SARAN
CEDEX ou par mail : recrutement@ville-saran.fr