Ville de Liffré

La ville de Liffré

7 500 habitants, située à 15 min à l'est de Rennes,

RECRUTE par voie statutaire (à défaut contractuel)

Un Cuisinier (H/F)

Temps complet – Grade des Adjoints Techniques

Sous l'autorité de la responsable de la cuisine centrale, vous aurez pour missions :

- Produire, valoriser et vérifier les préparations culinaires froides ou chaudes (goût, qualité, présentation, etc) ;
- Cuisiner et préparer les plats, mettre en valeur la présentation des plats ;
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;
- Appliquer les règles de sécurité au travail ;
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux ainsi que l'entretien du matériel ;
- Assurer le service des enfants au self du restaurant Prévert ;
- Réaliser la plonge ;
- Repérer les dysfonctionnements ;
- Réaliser le transport lors de remplacements.

Profil :

- **Diplôme souhaité** : CAP ou BEP Cuisinier.
- **HACCP**
- Expérience en restauration collective appréciée (1 an).

- **Savoirs / Savoir-faire :**
  - ✓ Connaissances des techniques culinaires, des cuissons évolutives.
  - ✓ Connaissances du matériel de cuisine.
  - ✓ Connaissances et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective.
  - ✓ Connaissances des grammages recommandés (GEMRCN).
  - ✓ Connaissances sur les régimes alimentaires (PAI).
  - ✓ Respect des procédures et effectuer des autocontrôles de traçabilité.

- **Savoir-être :**
  - ✓ Polyvalence, capacité à travailler en équipe, écoute, dynamisme, bonne logique.
  - ✓ Autonomie et prise d'initiatives.
  - ✓ Gestion du stress notamment pendant les pics d'activité.
  - ✓ Bon relationnel avec ses collègues et les enfants.
  - ✓ Sens du service public

Conditions d'emploi :

- **Poste à pourvoir dès que possible par voie statutaire (ou à défaut, recrutement contractuel).**
- **Rémunération** : en référence à la grille indiciaire des Adjoints Techniques Territoriaux.
- **Temps de travail** : Temps complet
  Horaires variables en fonction des besoins du service. Réunions 1 à 2 fois par mois, à la suite de la journée de travail.
  Prise de poste à 6h le matin lors de retours de férié.
- **Lieu de travail** : Restaurant municipal (cuisine centrale) et Restaurant Prévert.
- **Permis B souhaité.**

Hôtel de Ville – 35340 Liffré Cedex – Tèl. 02 99 68 31 45 – Fax 02 99 68 39 24 – mél : contact@ville-liffre.fr

Pour tout renseignement : Madame Ghislaine DENIS– Responsable du service Restauration – 02 99 68 45 26.
Direction des Ressources Humaines – 02 99 68 31 31

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et C.V) avant le 21 mai 2021 à l'attention de :

Monsieur le Maire
Direction des Ressources Humaines
Hôtel de Ville
35 340 LIFFRÉ

Ou par mail : drh@ville-liffre.fr