



La ville de Liffré

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

RECRUTE par voie contractuelle

Un cuisinier ou aide cuisinier (H/F)

Temps complet – Cadre d'emplois des Adjoints Techniques territoriaux

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

- Production et valorisation de préparation culinaires froides ou chaudes
- Cuisinier et préparer les plats, mettre en valeur la présentation des plats
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc)
- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Maintenance et hygiène des locaux, assurer l'entretien du matériel
- Réaliser la plonge, service aux enfants lors du self
- Aide à la réception des marchandises
- Transport en cas de remplacement
- Repérer les dysfonctionnements.

Profil :

- CAP ou BEP cuisinier. Expérience 1 an en restauration collective appréciée. Habilitation HACCP appréciée.
- **Savoirs / Savoir-faire :**
 - ✓ Connaissances du matériel de cuisine
 - ✓ Cuisiner et préparer les plats
 - ✓ Connaissances techniques culinaires
 - ✓ Connaissances et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective.
 - ✓ Respect des procédures et effectuer des autocontrôles de traçabilité
 - ✓ Connaissances sur les régimes alimentaires (PAI)
 - ✓ Techniques de cuissons évolutives
 - ✓ Connaissances des grammages recommandés (GEMRCN)
- **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
 - ✓ Bon relationnel avec ses collègues et les enfants

Conditions d'emploi :

- **Poste à pourvoir en CDD à compter du 8 novembre 2021 jusqu'au 31 janvier 2022 (renouvelable).**
- **Rémunération :** en référence à la grille indiciaire des Adjoints Techniques Territoriaux.
- **Temps de travail :** Temps complet (6h30-15h ou 14h30 les jours scolaires, 1 mercredi sur 2 et environ la moitié des vacances scolaires)
- **Lieu de travail :** Restaurant municipal - Liffré.
- **Permis B souhaité.**

Pour tout renseignement : Madame Ghislaine DENIS– Responsable du service Restauration – 02 99 69 54 74.
Direction des Ressources Humaines – 02 99 68 31 31

Merci d'adresser votre candidature dès que possible (lettre de motivation et C.V – étude des candidatures au fil de l'eau) à l'attention de :

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

Ou par mail : drh@ville-liffre.fr