



Communauté de communes
PLAINE NORD LOIRET

OFFRE D'EMPLOI

2ND DE CUISINE

CONTEXTE

La Communauté de Communes de la Plaine du Nord Loiret, 15 communes et 7 000 habitants, se situe au nord du Loiret et au sud de l'Ile de France, dans le cœur de la Beauce. La cuisine centrale produit plus de 600 repas / jours (sites scolaires + portage repas sur le territoire) en liaison chaude et froide. Elle assure la préparation des denrées, la confection des plats et leur conditionnement ainsi que le nettoyage des locaux et du matériel.

Au sein du service de la cuisine centrale, et sous l'autorité de son responsable, vous assisterez le chef dans ses missions et exécuterez les préparations des repas.

MISSIONS ET ACTIVITES

Missions principales	<ul style="list-style-type: none">- Préparations culinaires en fonction des fiches techniques, procédures et matériels de cuisson.- Préparation chaude essentiellement et préparation froide de manière ponctuelle,- Participer au refroidissement des plats- Participer au conditionnement des repas en bacs gastro ou en barquettes- Contrôler les produits finis (nombre de bacs gastro, poids, étiquetage, répartition)- Seconder le chef d'atelier dans l'organisation de la production et du service (équipe de 5 personnes)- Nettoyer les matériels et locaux selon les procédures HACCP et plans de nettoyage- Renseigner les documents HACCP et traçabilité- Appliquer et respecter les procédures, règles et techniques de travail liées à la restauration collective et à l'hygiène et la sécurité
Mission(s) annexe(s) régulière (s)	<ul style="list-style-type: none">- Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption.- Participer à la gestion et au suivi des stocks (inventaire).- Ranger les denrées dans les zones appropriées
Mission(s) ponctuelle(s)	<p>Passer les commandes des denrées et contacter les fournisseurs en cas d'absence du chef de cuisine</p> <p>Organiser la production des repas en cas d'absence du chef cuisine</p>

FORMATION

Formation en cuisine indispensable

Permis B indispensable

COMPETENCES ATTENDUES

- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires.
- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité.
- Savoir préparer des produits
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.

- Connaître les gestes et postures de la manutention.
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
- Savoir rendre compte à son supérieur
- Savoir travailler en équipe
- Maitriser les outils informatiques (Boite mail, Excel, Word, logiciel métier)

QUALITES REQUISES

- ✓ Bonne aptitude au travail en équipe
- ✓ Être réactif, rigoureux, organisé et adaptable
- ✓ Sens du service public

CONDITIONS D'EMPLOI

Poste à temps complet

Ouvert aux fonctionnaires de catégorie C ou aux contractuels en CDI

Basé à Bazoches-les-Gallerandes

REMUNERATION ET AVANTAGES

Régime statutaire et indemnitaire en vigueur dans la collectivité

35 heures hebdomadaires travaillées sur 4 jours (Lundi, Mardi, Jeudi et vendredi)

CNAS et mutuelle

POSTE A POURVOIR

Dès que possible

DEPOT DE CANDIDATURE

Adressez votre lettre de motivation et votre CV avant le 15 décembre 2024 à

grh@cc-plaine-nord-loiret.fr

A l'attention de :

Monsieur le Président

Communauté de Communes de la Plaine du Nord Loiret

3 rue de l'Avenir

45480 BAZOCHES LES GALLERANDES