



OFFRE D'EMPLOI

COMMUNE DE MONTREUIL-JUIGNE

Commune de 7995 habitants, Montreuil-Juigné est située en bordure de Mayenne, à 12 km d'Angers, elle fait partie du département de Maine et Loire et de la Communauté Urbaine d'Angers Loire Métropole.

RECRUTE

UN CUISINIER POUR LE SERVICE CUISINE CENTRALE (H/F)

dans le cadre d'un remplacement de 3 mois environ

Date de dépôt de l'offre : 19/01/2024

Poste à pourvoir : **11 mars 2024**

Date limite des candidatures : **16 février 2024**

Type de l'emploi : **Contrat remplacement d'environ 3 mois à temps non complet (18 heures hebdomadaires)**

Emploi de catégorie C

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI :

Sous l'autorité directe du responsable du service de la cuisine centrale au sein du pôle temps de l'enfant, citoyenneté et sports, vous élaborerez les préparations chaudes et froides (600 repas par jour) dont vous garantissez la qualité pour les 4 restaurants scolaires, le multi-accueil, les 30 à 40 repas en portage à domicile et les 2 accueils de loisirs (ALSH). Vous avez la passion pour la cuisine et le travail en restauration.

Principales :

→ Missions opérationnelles

- Préparation, fabrication, assemblage, conditionnement, allotissement des repas (scolaires, ALSH, multi-accueil et régimes alimentaires) en liaison chaude et froide
- Fabrication des différents PAI avec leurs consignes respectives
- Fabrication et conditionnement de certaines entrées froides
- Conditionnement des denrées respectives de chaque site de cuisine satellite et de celles qui sont consommées sur place
- Prise et contrôle des températures des denrées avant leur livraison et chargement de celles-ci dans le véhicule isotherme ou frigorifique
- Vérification des fiches de suivi (produits, température, heures, ...)
- Lavage et rangement des équipements de cuisine
- Réception et contrôle des marchandises auprès des fournisseurs (vérification, DLC, respect de la température et rangement)
- Elaboration des menus avec l'équipe de cuisine
- Livraison des repas avec le véhicule isotherme sur les sites satellites (reprise du matériel propre)
- Nettoyage et désinfection du matériel, véhicule, locaux en fonction du planning de nettoyage

Occasionnelles :

- Fabrication du repas des aînés (et service en cuisine)
- Préparation et livraison des buffets froids pour les cérémonies officielles
- Dressage des cocktails pour les manifestations
- Livraison des vins d'honneur sur le site de réception
- Préparation et fabrication des repas exceptionnels (semaine du goût, repas de Noël, ...)

COMPÉTENCES LIÉES AU POSTE

- **Qualités requises pour le poste :**

- Esprit d'équipe et d'initiative, propreté et responsabilité individuelle de la maîtrise HACCP, organisation et planification, connaissance professionnelle et goût pour la cuisine collective des 0-12 ans

- **Qualifications requises pour le poste :**

- Diplôme certifié d'état : un CAP de restauration cuisine serait un plus
- Formation continue et régulière : HACCP et hygiène alimentaire (agrémentation alimentaire)

Envoyer lettre de motivation + CV avant le 16 février 2024

à M. le Maire

par courrier : Mairie de Montreuil-Juigné Esplanade Jean Moulin CS 90049 49460 MONTREUIL-JUIGNE

Par courriel : froche@ville-montreuil-juigne.fr