



LE CCAS DE LA COMMUNE DE LA ROQUE D'ANTHERON

Recrute

Dans la cadre d'emploi des adjoints techniques (Catégorie C)

Par voie contractuelle : CDD de remplacement d'un agent titulaire en disponibilité

UN(E) CHEF CUISINIER (H/F) DE COLLECTIVITE

Temps complet (35h) : 3 semaines du Lundi au Samedi de 8h15 à 14h00 et 1 semaine du Lundi au Vendredi de 8h00 à 15h00.

Salaires mensuel : 1 890 € brut soit 1 400 net. Complément indemnitaire annuel.

Sous l'autorité du directeur de la résidence autonomie de l'OUSTAOU, vous êtes le chef de cuisine de la résidence et encadrez deux agents à temps partiel. Vous élaborez les repas des résidents (50 repas).

Missions :

Commande, stocks et menus :

- Passer les commandes auprès de deux fournisseurs
- Suivre, contrôler et gérer les stocks de marchandises
- Elaborer les menus des résidents

Gestion et application de la méthode HACCP :

- Garantir la bonne application des règles HACCP
- Respecter et suivre la procédure du plan de maîtrise sanitaire mis en place
- Veiller au bon entretien de la cuisine et des locaux attenants dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Elaboration des repas :

- Préparer les repas quotidiens du midi et la soupe du soir
- Elaborer les repas gastronomiques lors des fêtes et une fois par mois les gâteaux d'anniversaire des résidents
- Assurer l'encadrement de l'équipe durant le service des repas

Profil :

- Maîtrise des différents postes et matériels de cuisine
- Très bonne connaissance des règles HACCP
- Dynamique, sérieux, expérience similaire de cuisinier en collectivité
- Goût pour le travail bien fait et le service public
- Capacité d'organisation et de rigueur

Destinataire :

Poste à pourvoir au 1^{er} juin 2019.

Adresser lettre de candidature + CV au Service des ressources humaines - Mairie de la Roque d'Anthéron –Hôtel de ville – 2 avenue de l'Europe Unie -13640 La Roque d'Anthéron

Ou par mail : ressources-humaines@ville-laroquedantheron.fr