

DEPARTEMENT FAMILLE EDUCATION SENIORS SANTE SOCIAL ET POLITIQUE DE LA VILLE
DIRECTION DES SOLIDARITES

CUISINIER (H/F)

GRADE : Filière technique - Cadre d'emploi des Adjoints techniques - Catégorie C

A 25 minutes de Paris, la ville de Meaux (56 000 habitants), ville la plus peuplée de Seine et Marne, est la ville-centre de la Communauté d'Agglomération du pays de Meaux (110 000 habitants). Le territoire de Meaux est un véritable poumon vert qui abrite un formidable patrimoine culturel. Une ville animée toute l'année et qui ne cesse de se développer ! A Meaux, le bien-vivre ensemble et la sécurité sont une priorité.

MISSION PRINCIPALE :

Rattaché à la direction des Solidarités, au sein de la résidence Terfaux, vous avez pour mission la confection des repas des résidents dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. Vous travaillez en binôme avec le chef cuisinier.

MISSIONS :

CONFECTION ET PRESENTATION DE PLATS EQUILIBRES EN RESPECTANT LE BUDGET

Vous exécutez les tâches préalables à l'élaboration des mets, surveillez la cuisson des plats et vérifiez les préparations en termes de goût et de qualité. Vous dressez les assiettes en veillant à l'équité du contenu.

ENTRETIEN DE LA CUISINE ET DES MATERIAUX UTILISES DANS LE RESPECT DES NORMES HACCP

Vous utilisez les ustensiles et accessoires de la cuisine pour réaliser les plats et vous assurez du bon fonctionnement des matériels et des équipements utilisés. Vous veillez au respect des zones de rangement et nettoyez l'ensemble de la cuisine et de ses équipements en respectant le planning d'entretien.

RECEPTION ET STOCKAGE DES DENREES

Vous préparez la zone de stockage, réceptionnez les denrées et les marchandises, contrôlez leur conformité et les déconditionnez. Vous veillez à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption et participez à la gestion et au suivi des stocks.

PARTICIPATION A LA GESTION COURANTE DU RESTAURANT EN COLLABORATION AVEC LE CHEF CUISINIER

Vous faites appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité et renseignez les fiches techniques. Vous animez la commission des menus, participez à leur élaboration ainsi qu'à la préparation des commandes et à la gestion des stocks.

AUTRES MISSIONS

Vous répondez aux éventuels appels d'urgence des résidents, au téléphone et ouvrez les portes. Vous êtes polyvalent avec tous les agents de l'établissement et remplacez vos collègues lors des congés ou absences.

Toutes autres activités nécessaires au bon fonctionnement du service

COMPÉTENCES :

Profil recherché : Diplôme de cuisinier - Maîtrise des attentes et besoins nutritionnels des personnes âgées - Connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires - Expériences diverses en restauration.

Lecture, compréhension d'une recette et conversion en termes de quantité - Maîtrise des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP - Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Connaissance des techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.

Savoir s'adapter aux fluctuations de l'activité, avoir le sens du service public et des relations humaines, discrétion et obligation de réserve.

Moyens matériels et conditions d'exercice : Permis B manuel pour usage du véhicule professionnel.

Lieu de travail : Résidence Terfaux

Temps de travail et congés : 36h/semaine – (25 CA + 6 RTT) – Travaillant en binôme avec le cuisinier, les congés doivent être pris séparément.

Les + : Participation mutuelle ou prévoyance (Contrat labellisé), Forfait Mobilité Durable, CET, restaurant administratif, adhésion CNAS (www.cnas.fr), COS : service de billetterie à tarif réduit (cinéma, spectacle, sorties culturelles ...), bons rentrée scolaire.

Dans le cadre de sa politique de recrutement, ce poste est ouvert aux travailleurs handicapés.

CANDIDATURE INTERNE/EXTERNE

Candidature à adresser (lettre de motivation + CV + dernier arrêté) - **Avant le 24 mai 2024**

A Monsieur le Maire - Direction des Ressources Humaines

Hôtel de Ville, BP 227, 77107 MEAUX CEDEX - recrutement@meaux.fr

