



VILLE DE LONGUE-JUMELLES
Maine et Loire - 7000 habitants

RECRUTE

UN CUISINIER / UNE CUISINIÈRE

cadre d'emploi des adjoints techniques

30/35ème

Missions

Sous l'autorité du Responsable de la restauration scolaire, l'agent sera chargé de la préparation culinaire d'environ 220 repas par jour dont 90 repas livrés en liaison chaude ou froide, il devra :

- Préparer et cuisiner des plats dans le respect des consignes et/ou des fiches techniques et le respect des règles HACCP.
- Vérifier les préparations culinaires : goût, qualité, texture, présentation...
- Participer au service des écoliers.
- Réceptionner et contrôler les marchandises nécessaires aux productions.
- Entretien des espaces cuisine et du matériel. Signaler les dysfonctionnements.
- Renseigner les tableaux de bord : traçabilité HACCP, gestion des stocks...
- Contrôler la qualité et le bon fonctionnement de la production et du service
- Participer à la gestion des stocks

Profil de l'agent

- CAP/BEP cuisine ou en lien avec la restauration souhaité
- Formation HACCP et formations sur les techniques culinaires en lien avec le public apprécié.
- Maîtriser les techniques culinaires sur ce secteur d'activité

Aptitudes

- Bonne aptitude physique
- Esprit d'équipe
- Sens du service public
- Rigueur, souci de la qualité
- Capacité d'écoute et relationnelle
- Expérience en collectivité souhaitée

Rémunération statutaire + régime indemnitaire

Adresser CV et lettre de motivation manuscrite à l'attention de : Monsieur le Maire - Mairie 49160 LONGUE-JUMELLES ou rh@ville-longuejumelles.fr

Contacts : Mme Céline LHUILLIER Tél : 02.41.52.72.82 / Mme Christella MASSON Tél : 02.41.52.27.27

Entretiens prévus vendredi 29 octobre 2021 après-midi