



## Offre d'emploi

### Intitulé du poste à pourvoir :

- **Un poste de cuisinier au sein du service commun de restauration collective, à temps complet.**

Ce poste est ouvert aux candidats ayant une expérience et des connaissances significatives dans le domaine de la restauration traditionnelle ou collective.

Il est à pourvoir à compter du **1<sup>er</sup> février 2023**.

La fiche de poste est jointe à la présente note.

Les personnes intéressées pourront faire acte de candidature auprès du service des Ressources humaines **jusqu'au 20 janvier 2023**, dernier délai.

Une lettre de motivation et un curriculum vitae seront appréciés, ainsi que les entretiens professionnels des deux dernières années.

**Descriptif de l'emploi : Cf. fiche de poste jointe**

### Rémunération

Le titulaire du poste percevra un régime indemnitaire annuel compris entre 1 500 et 2 000€ brut, ajoutés au traitement de base correspondant aux grilles indiciaires de la fonction publique territoriale. Un Complément Indemnitaire Annuel (qui s'apparente à une prime de fin d'année) sera également perçu (1 110 euros brut annuel) en fonction de l'engagement professionnel.

### Autre

Le titulaire du poste pourra bénéficier des avantages et des aides du CNAS.



## Intitulé du poste : Cuisinier

Date : 14/09/2022

### Positionnement hiérarchique

Commune d'Yzeure

Direction : DRM

Service : Service commun de restauration collective

Pôle : Pôle 1 Production Liaison froide Contrôle de distribution

Supérieur hiérarchique : Rémi GUILLEMIER

Lieu d'exercice : Cuisine Centrale

Cadres d'emploi ou grades acceptés : Adjoints techniques territoriaux

### Missions principales exercées sous l'autorité du responsable hiérarchique

Fabriquer des repas à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

Produire et valoriser les préparations culinaires

Participer à la démarche qualité mise en place par la collectivité

Préparation de manifestations ou réception divers

Participer à la distribution des repas

Évaluer la qualité des produits de base

Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Cuisiner et préparer des plats dans le respect des règles de l'art culinaire.

Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, textures, présentations)

Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.

Proposer de nouvelles recettes.

Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité.

Respecter les procédures précisées dans le plan de maîtrise

Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son supérieur.

### Autres missions éventuelles exercées sous l'autorité de responsable(s) fonctionnel(s) à préciser

Ponctuellement comme tout agent de la collectivité, le responsable production pourra être sollicité pour participer à des actions transversales mises en œuvre au sein de la collectivité.

### Conditions d'exercice

Personnel encadré : non

Moyens mis à disposition : matériel et équipement de production performant, EPI

Contraintes de gestion du temps :

Cycle de travail et horaires : C – 36.5h/sem.

Astreintes : oui

Efforts physiques (nature) : oui

Déplacements (fréquence) : principalement interne à la commune

Travail sur écran (durée) : non

Utilisation du véhicule personnel : non

Accueil de public : oui/non

Régisseur : non

NBI : non

## Compétences nécessaires à la tenue du poste

### **Savoirs** (connaissances théoriques)

Connaitre les denrées alimentaires et les indicateurs de qualités.

Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN (groupement d études des marchés en Restauration collective et de nutrition)

Les allergènes en restauration

La microbiologie et les bonnes pratiques d hygiènes

Paquet hygiène

Elaborer des préparations culinaires

Rédiger les fiches techniques de recettes

### **Savoir-faire** (être capable de)

Maitriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaire adaptées à la restauration collective (cuisson basse température et cuisson de nuit).

Transposition des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective.

Présentation et décoration des plats servis.

Qualité sensorielle.

Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maitrise sanitaire

### **Savoir être** (comportements)

Qualité d'écoutes et d'adaptations

Faire preuve de discrétion et respect de la confidentialité

Faire preuve de créativité, apporter de nouvelles idées

Faire preuve de polyvalence dans tous les secteurs de production

Collaborer efficacement entre les collègues et différentes zones

Etre en mesure de respecter le positionnement hiérarchique.