

# AVIS DE VACANCE DE POSTE

LOCALISATION DU POSTE	DESSCRIPTIF DU POSTE
Commune du Mée-sur-Seine Direction : DGA Population Service : Restauration collective Site : Cuisine Centrale	Intitulé du poste : <b>Cuisinier(ere) F/H</b> Filière / Cadre : technique Grade : selon candidature Poste à pourvoir : 1/1/2022

## La Ville du Mée-sur-Seine recherche

■ un agent titulaire ou ■ un agent contractuel

### Missions

Préparation des plats dans le respect des règles sanitaires exigées. L'activité consiste à confectionner pour les écoles, les résidents de maisons de retraite, les personnes âgées et le personnel communal les différents repas.

### Activités principales

- Déconditionnement des aliments
- Réception des aliments (port de charges lourdes)
- Préparation des repas (2000 rationnaires jour)
- Chargement de camions
- Livraison des repas dans les restaurants satellite et aux domiciles des personnes âgées
- Participation aux repas et manifestations
- Remise en état des locaux
- Remise en état des camions (intérieur et extérieur)
- Veille au bon entretien des matériels et véhicules
- Application des recommandations du responsable de service.

### Profil

SAVOIR	SAVOIR-FAIRE	COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène,</li> <li>• Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène,</li> <li>• Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notions sur la qualité nutritionnelle,</li> <li>• Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe,</li> <li>• Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire,</li> <li>• Sensibilisation au développement durable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir gérer les priorités,</li> <li>• Etre organisé(e) et rigoureux(se),</li> <li>• Etre force de proposition pour l'amélioration du fonctionnement du service,</li> <li>• Faire preuve de réserve et de discrétion,</li> <li>• Savoir se contrôler, être calme, courtois, intègre.</li> </ul>

### Particularités du poste

- Poste basé à la cuisine centrale
- Horaire Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 5h00 à 13h30  
Mercredi : 6h00 à 13h00

Possibilité de travailler certain week-end.

## **Modalités**

Pour tout renseignement complémentaire vous pouvez contacter Fabienne SMADJA  
tél : 01 64 14 28 21 / mail : recrutementrh@lemeesurseine.fr

Les candidatures doivent être accompagnées impérativement des documents suivants :

- lettre de motivation et CV
- copie des diplômes ou attestation de réussite (pour les recrutements sur titre)

Et être transmises à la Direction des Ressources Humaines, de préférence par courrier électronique à l'adresse indiquée ci-dessus.

Date de clôture : 24/12/2021 passé ce délai, les candidatures ne seront plus prises en considération.