

AVIS DE VACANCE DE POSTE

LOCALISATION DU POSTE	DESCRIPTIF DU POSTE
Commune du Mée-sur-Seine Direction : DGA Population Service : Restauration collective Site : Cuisine Centrale	Intitulé du poste : Cuisinier(ière) F/H Filière / Cadre : technique Grade : selon candidature Poste à pourvoir : 11/4/2023

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 les différents repas pour les écoles, les résidents de maisons de retraite, les personnes âgées et le personnel communal.

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
• Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène, • Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène, • Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection.	• Notions sur la qualité nutritionnelle, • Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe, • Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire, • Sensibilisation au développement durable.	• Savoir gérer les priorités, • Être organisé(e) et rigoureux(se), • Être force de proposition pour l'amélioration du fonctionnement du service, • Faire preuve de réserve et de discrétion, • Savoir se contrôler, être calme, courtois, intègre.

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 : 26/03/2023 passé ce délai, les candidatures ne seront plus prises en considération.