

Le département de la Marne recrute...



Un cuisinier (H/F)

Référence métier : Agent de cuisine

Date de prise de fonction souhaitée : dans les meilleurs délais

Date limite de dépôt de candidature : 01/03/2019

Direction concernée : éducation, loisirs et mobilité

Lieu d'affectation :

Service concerné : restauration

Collège Victor Duruy

2 rue Erneste Dagonet

Positionnement dans le service : Sous la responsabilité fonctionnelle du gestionnaire.

51000 CHALONS EN CHAMPAGNE

Missions du Service / Rôle de l'agent: confection de repas pour le self

CADRE D'EMPLOIS / STATUT

Catégorie (A, B, C) : C

Filière : Technique

Grade : Cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement

DESCRIPTIF DU POSTE

Organisation du travail (temps complet / non complet / Horaires) : 100% - 40h par semaine – 4 services par semaine

Mission(s) principale(s) : Préparations chaudes et froides.

DETAILS DES ACTIVITES PRINCIPALES

- Préparer et distribuer les repas en self- service
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Appliquer les normes HACCP
- Participer au nettoyage de l'espace cuisine et du matériel de cuisine et à sa remise en état
- Repérer et signaler au chef de cuisine tous dysfonctionnements
- Participer au décapage à chaque à chaque vacance scolaire
- Suppléer le chef de cuisine en cas d'absence ou d'empêchement
- Utiliser le logiciel Presto en collaboration avec le chef de cuisine

PROFIL DU POSTE

Savoirs : Confection des repas, réalisation des menus, technique de présentation, maîtrise des normes HACCP – principe de nettoyage et de désinfection – inventaire – technique et présentation – manutention – sécurité liée aux techniques d'entretien

Savoir-faire : Assurer le service dans les conditions d'hygiène optimales – évaluer la qualité des produits de base – organiser la production en fonction des besoins - détecter toute anomalie ou dysfonctionnement dans le service de restauration et les signaler aux supérieurs hiérarchiques– appliquer les procédures d'entretien établies

Savoir-être : Rigueur, ponctualité, adaptabilité, qualités relationnelles et sens du travail en équipe.

Diplôme requis : CAP cuisine minimum

☛ *Curriculum vitae et lettre de motivation à adresser au :*

Département de la Marne

Direction des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques

Service des Recrutements et de la Gestion des Effectifs

2 bis rue de Jessaint

CS 30454

51038 – CHALONS EN CHAMPAGNE Cedex

ou

recrutement@marne.fr

☛ *Si vous êtes titulaire de la Fonction Publique, veuillez nous adresser votre dernier arrêté de situation.*

☛ *Retrouvez toutes nos offres sur : www.marne.fr*

Les informations personnelles communiquées lors du dépôt de votre candidature feront l'objet d'un traitement informatique destiné à étudier votre candidature. Ces données pourront être conservées par les services habilités du Département de la Marne pendant un délai de 2 ans avant d'être supprimées. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez de droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation et d'opposition, que vous pouvez exercer aux adresses suivantes: recrutement@marne.fr ou dpo@marne.fr.