



Chalonnnes-sur-Loire, le 05/07/2024

AVIS DE RECRUTEMENT VILLE DE CHALONNES-SUR-LOIRE

Poste Cuisinier

Le CCAS de Chalonnnes-sur-Loire recrute un agent de cuisine à temps complet (35/35^{ème}), pour sa cuisine centrale dans le cadre d'un départ pour mutation. Le poste est à pourvoir immédiatement.

L'activité de la Cuisine centrale :

La cuisine Centrale produit 600 repas par jour scolaire et livre en chaud aux écoles publiques et privées, au multiaccueil, au centre de loisirs, et à la résidence. Elle gère également la production et la livraison du service de portage de repas à domicile sur la commune. La volonté politique de production est de servir des repas qui respectent les obligations de la loi Egalim (20% de produits Bio, 30% sous sigles de qualité), et à 75% en produits frais.

Missions :

Sous la responsabilité de la Directrice de la Résidence autonomie « Soleil de Loire » et du Chef cuisinier, vous travaillez en cuisine centrale et exercez les missions polyvalentes suivantes et au sein d'une équipe de 6 personnes dans la cuisine :

- Préparation des denrées alimentaires,
- Élaboration des plats pour les écoles, les établissements périscolaires, le restaurant de la résidence,
- Suivi du service de portage de repas à domicile,
- Conditionnement et livraison de repas - nettoyage et entretien des cuisines.

Organisation du temps de travail :

- De 7 h 00 à 15 h 00 du lundi au vendredi (soit 37 h par semaine).
- Récupération sur les périodes de vacances scolaires

Conditions d'exercice :

- Respect impératif des délais de fabrication et des horaires de repas,
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés,
- Station debout prolongée,
- Livraisons quotidiennes.

Savoir-faire :

- Elaborer des entrées, plats et desserts,
- Présenter les plats dans les règles de l'art culinaire,
- Appliquer et respecter les procédures mises en place dans la structure,
- Appliquer et respecter la démarche qualité mise en place dans la structure,
- Appliquer les consignes du Projet d'Accueil Individualisé de l'enfant,
- Plus particulièrement en charge du suivi des bénéficiaires du portage de repas à domicile.

Profil / Savoir-être :

- Avoir un intérêt certain pour la cuisine,
- Avoir de la curiosité et le goût d'apprendre,
- Esprit d'équipe, autonomie et prise d'initiatives,
- Aisance relationnelle, apprécier la relation clientèle.

Conditions particulières de travail :

- Métier physique, avec port régulier de charges lourdes,
- Station debout prolongée,
- Soumis aux bruits, au froid.

Formation ou expériences professionnelles :

- Titulaire Bac Pro Cuisine, ou CAP Cuisine ou BEP Cuisine avec une expérience de 5 ans minimum en tant que cuisinier
- Connaissances en hygiène alimentaire (méthode HACCP),
- Permis B obligatoire.
- Connaissances en bureautique dont Excel serait un plus,

Rémunération et avantages :

- Rémunération établie en référence aux grilles indiciaires de la fonction publique territoriale (cadre d'emplois des agents de maîtrise ou adjoints techniques)
- Prime annuelle et prime relative à l'engagement professionnel, au terme d'un an d'ancienneté,
- Adhésion au CNAS (pour obtention de prestations sociales et loisirs),
- Avantage en nature repas pour le déjeuner

Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation avec CV):

- Par mail : rh@chalonnes-sur-loire.fr
- Ou par courrier : Madame la Présidente du CCAS – Hôtel de Ville – 49290 CHALONNES SUR LOIRE.

Renseignements :

- Service Ressources Humaines : 02 41 74 10 81
- Madame Gourdon Dorothée : 02 41 78 23 39

Travailleurs handicapés : nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.