

OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron recrute

Un·e cuisinier·ère

Poste à pourvoir à compter du 14 juin 2021

Présentation

Le service de restauration collective de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron, avec la cuisine centrale intercommunale située à St Vincent de Barrès, assure la production et la livraison des repas scolaires (écoles et accueils de loisirs) ainsi que le portage de repas à domicile aux personnes âgées, et/ou dépendantes du territoire. Placé·e sous l'autorité hiérarchique de la responsable du pôle restauration collective, le·la cuisinier·ière assure la production et la valorisation de préparation culinaire en favorisant l'intégration de produits locaux et/ou bios. Il assure également la coordination en binôme de l'équipe opérationnel.

Missions du poste

Coordonner, sous la responsabilité de la directrice de la restauration collective, l'équipe de production :

- Coordonner en binôme le travail des agents polyvalents de production culinaire
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène alimentaire et de sécurité en vigueur ; compléter, adapter et faire évoluer les protocoles existants. (Plan de nettoyage et désinfection, tenue du PMS,...)
- Rendre compte quotidiennement de son activité à la directrice
- Jouer un rôle moteur dans l'organisation des événements annuels (semaine du goût,...) et la motivation de l'équipe
- Être garant de la bonne utilisation des ressources au sein de l'équipe
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
- Participer aux commissions des menus
- Alerter en cas de mauvaises pratiques et/ou de non-conformité
- Respecter et contribuer au projet du service de la restauration collective

Production et valorisation de préparations culinaires :

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et la finition des mets
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits locaux et/ou bios
- Cuisiner des plats spécifiques en fonction de régimes et ou PAI divers
- Appliquer et faire appliquer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Élaborer des fiches techniques/recettes et garantir leurs mises à jour
- Intégrer les objectifs écoresponsables
- Effectuer les inventaires
- Contrôler et suivre la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction du planning de production

Réception des marchandises :

- Garantir le suivi des réceptions de marchandises en lien avec les autres postes concernées

Nettoyage, désinfection des locaux et du matériel et rangement :

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel, et en rendre compte
- Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- Mettre en application les procédures d'entretien
- Effectuer l'entretien courant des appareils et installations

Livraison de repas :

- Assurer la livraison des repas pour le centre de loisirs en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire en fonction du planning

Qualifications et expériences professionnelles

Formations / Diplômes

CAP/BEP Cuisine
Permis B indispensable

Expérience(s) professionnelle(s)

Expérience justifiée et exigée en restauration collective

Compétences

Savoirs (connaissances)

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Connaissance des modes de conservations des produits alimentaires
Connaissance des techniques culinaires classiques et adaptés à la restauration collective
Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection
Connaissance des recommandations nutritionnelles du GEMRCN et du PNNS
Connaissance de la réglementation du service de restauration collective souhaitée
Connaissance du logiciel de restauration « FUSION » (anciennement « SALAMANDRE »)

Savoir-faire (compétences)

Élaborer de fiches techniques/recettes et proposer de nouvelle recette
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires
Contrôler les approvisionnements et en évaluer la qualité
Maîtriser le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Maîtrise des outils bureautiques et informatiques (Word, Excel) serait un plus

Aptitudes

Savoir-être

Sens du service public
Aptitude au travail en équipe
Autonomie et rigueur
Dynamisme et réactivité
Sens de l'organisation et esprit méthodique
Créativité et curiosité afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de cuisine
Excellent relationnel

Conditions d'exercice du poste

Résidence Administrative et lieu de travail : 07210 Saint Vincent de Barrès

Temps de travail : temps complet

Organisation du temps de travail : 37,5 heures hebdomadaires avec RTT

Contraintes particulières : Congés et RTT à prendre uniquement en période de vacances scolaires selon planning défini par les nécessités de service

Rémunération : rémunération statutaire selon le grade de recrutement d'Adjoint technique Territorial (Catégorie C de la Fonction Publique Territoriale) + régime indemnitaire (IFSE et CIA)

Action sociale : CNAS + Tickets restaurant + Participation prévoyance.

Conditions de recrutement : Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, ce poste est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la Fonction Publique territoriale et le décret régissant le cadre d'emploi correspondant. Les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent également accéder à cet emploi par voie contractuelle. De plus en application du décret n°2019-1414 du 19 décembre 2019 le poste peut être accessible aux contractuels à titre dérogatoire (Contrat pour une durée déterminée de 1 an, renouvelable une fois, conformément à l'article 3-2 de la loi n°84-53 du 26 janvier 1984).

Informations complémentaires

Renseignements complémentaires : Contacter Mme Magdalena CORNIERE, Responsable du pôle restauration collective au 06.79.43.66.63, m.corniere@ardecherhonecoiron.fr

Postuler : adresser votre candidature jusqu'au **06 mai 2021 inclus** (lettre de motivation avec CV, copie du diplôme demandé et dernier arrêté de situation administrative pour les fonctionnaires ou prétentions salariales) par courrier, à l'attention de M. Le Président de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron (8 avenue Marcel Cachin – 07350 CRUAS) ou par mail à recrutement@ardecherhonecoiron.fr

Toute candidature incomplète ou hors délai ne sera pas prise en compte.

Les auditions des candidat(e)s se dérouleront le vendredi 21 mai 2021. Des tests seront organisés.