

UN CUISINIER (H/F) A LA CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

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, crèches intercommunales, centres de loisirs ainsi que le portage de repas à domicile aux personnes âgées du territoire.

Au sein d'un pôle de restauration collective de 25 agents vous serez, placé·e sous l'autorité hiérarchique du chef d'équipe production, vous assurez la production et la valorisation de préparation culinaire en favorisant l'intégration de produits locaux et/ou bio.



Missions qui vous attendent

Production et valorisation de préparations culinaires

- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et de sécurité en vigueur
- Cuisiner des plats spécifiques en fonction de régimes ou protocoles divers.
- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et la finition des mets
- Appliquer et respecter les procédures de qualité, fiche recettes / techniques
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation

Réception des marchandises et tenu des stocks

- Garantir le suivi des réceptions de marchandises en lien avec les autres postes concernées
- Participer à l'élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations
- Participer à la réalisation des inventaires
- Participer au stockage des denrées selon les méthodes prescrites.

Intégrer les objectifs écoresponsables

Participation à la vie du service

- Participer à différentes commissions internes
- Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Apporter son aide aux autres services du pôle si besoin

Ce poste est fait pour vous si :



- Vous êtes titulaire d'un CAP/ BEP cuisine
- Vous possédez une expérience similaire justifiée et réussie
- Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Personne très rigoureuse, vous savez garder votre calme face aux urgences
- Vous savez travailler en coopération, en transversalité et animer une équipe
- Vous avez de fortes capacités d'adaptation et un excellent sens relationnel

Et concrètement ?

Lieu de travail : [07210 Saint-Vincent-de-Barrès](#)

Organisation du temps de travail : 37h30 heures hebdomadaires avec 14 jours ouvrés de RTT
Lundi, mardi, jeudi 5h30 – 13h30
Mercredi 5h30 – 11h30
Vendredi 5h30 -13h00

Contraintes particulières : Congés à prendre uniquement pendant les vacances scolaires selon planning annuel

Rémunération : rémunération statutaire selon le grade de recrutement d'adjoint technique territorial (Catégorie C de la Fonction Publique Territoriale) + prime mensuelle + prime annuelle sur objectifs et manière de servir (9 mois de présence effective pour y prétendre)

Nos avantages : Chèques déjeuners d'une valeur de 07 € pris en charge à 60% par l'employeur – Action Sociale – participation financière employeur à la prévoyance

ALORS REJOIGNEZ-NOUS !

Informations complémentaires

Pour postuler :

Adresser votre candidature faisant obligatoirement mention de vos prétentions salariales au plus tard le **08 octobre 2023** (lettre de motivation avec CV, copie du diplôme et dernier arrêté de situation administrative pour les fonctionnaires) par courrier, à l'attention de M. Le Président de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron (10 avenue de la résistance 07350 CRUAS) ou par mail à recrutement@ardecherhonecoiron.fr

Les entretiens de recrutement se dérouleront le 19 octobre 2023

Renseignements complémentaires : Contacter le service Ressources Humaines au 04 75 00 04 11



Découvrez le territoire !

<https://vimeo.com/365032693>

<https://ardecherhonecoiron.fr/>