

## UN CHEF DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

### 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, soit environ **1 400 repas par jour**.

**Vous élaborez des préparations culinaires maison avec des produits frais, planifiez, gérez et contrôlez l'organisation de la production de la cuisine centrale** en lien permanent avec le chef d'équipe logistique et le service administratif.



**Vous avez un intérêt sincère pour la cuisine, aimez partager votre savoir-faire et expérimenter de nouvelles recettes.**

**ALORS REJOIGNEZ-NOUS !**



### Missions principales :

#### Gestion de la production (10 agents) :

- Diriger, animer et encadrer l'équipe de production
- Etablir les plannings de production
- Contrôler la conformité de la production en quantité et en qualité
- Proposer, élaborer des fiches recettes
- Garantir l'hygiène et la sécurité des locaux,
- Veiller au respect et à la bonne application du PMS
- Participer aux commissions internes

#### Réception des marchandises et tenue des stocks :

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

#### Accompagner l'équipe dans ses pratiques

## Ce poste est fait pour vous si :

- Vous possédez un **cap cuisine** et aspirez à évoluer professionnellement,
- Vous aimez **travailler des produits frais et locaux**
- Vous maîtrisez les techniques culinaires et **aimez innover**
- Vous êtes **organisé(e), rigoureux(se) et méthodique**
- Personne **dynamique**, vous disposez des **qualités relationnelles** et d'animation d'équipe
- Vous maîtrisez **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

## Et concrètement ?



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

**Organisation du temps de travail :** 37h30 heures hebdomadaires avec 14 jours ouvrés de RTT selon horaires suivants (modulables après prise de poste effective) :

*Lundi et mardi : 09h-12h00, 13h00-16h30*

*Mercredi : 08h00-12h00 - 13h00-16h00*

*Jeudi et vendredi : 05h30-13h00*

**Contraintes particulières :** Congés à prendre uniquement pendant les vacances scolaires

**Rémunération :** rémunération statutaire (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 - Amicale du personnel - Forfait mobilité sous conditions

## Informations complémentaires

### Pour postuler :

Adresser votre candidature **faisant obligatoirement mention de vos prétentions salariales** au plus tard le **16 février 2024** (lettre de motivation avec CV 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](mailto:recrutement@ardecherhonecoiron.fr)

*Les entretiens de recrutement se dérouleront le 23 février 2024*

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

