

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

### Le défi à relever ?

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.

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

- Diriger, animer et encadrer l'équipe de production
- Établir 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



**Je postule !**

**Candidature avant le 19 avril 2024**

CV + lettre de motivation à M. Le Président de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron  
Courrier : 10 av. de la Résistance 07350 CRUAS  
mail : [recrutement@ardecherhonecoiron.fr](mailto:recrutement@ardecherhonecoiron.fr)

**Découvrez notre territoire, ici !**

### Ce poste est fait pour vous si :

- Vous êtes titulaire d'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**



### L'environnement de travail ?

**RECRUTEMENT** : Poste à pourvoir dès que possible - ouvert au contractuel CDD de 1 an renouvelable

**LIEU** : 07210 St Vincent de Barres

**HORAIRES** : 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** : Congés à prendre uniquement pendant les vacances scolaires

### RÉMUNÉRATION :

- Rémunération statutaire selon le grade d'agent de maîtrise territorial
- Prime mensuelle
- Prime annuelle sur objectifs et manière de servir (9 mois de présence effective pour y prétendre)
- Tickets restaurant d'une valeur de 7€, dont 4€ pris en charge par l'employeur

### AVANTAGES :

- Forfait mobilité
- Politique de développement des compétences
- Action sociale (Culturelle, sportive, CNAS)
- Amicale du personnel