

## UN CUISINIER (H/F) CDD DE 6 MOIS

### 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 1 600 repas par jour.

Sous la responsabilité du chef d'équipe production, vous élaborez des préparations culinaires maison avec des produits frais.

### Production de préparation culinaire :

- Cuisiner et préparer les plats selon les règles de l'art culinaire
- Cuisinier des plats spécifiques selon les régimes ou protocole de production
- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et la finition des mets
- Proposer, élaborer des fiches recettes
- Appliquer et respecter les procédures de qualité, fiche recettes/techniques
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et de sécurité

### Réception des marchandises et tenue des stocks :

- 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

### Participation à la vie du service :

- Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel
- Participer aux animations culinaires ponctuelles



### Je postule !

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)

### 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 techniques culinaires
- Vous êtes **organisé(e), rigoureux(se) et méthodique**
- Personne **dynamique**, vous savez **travailler en équipe**
- Vous maîtrisez **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

### L'environnement de travail ?

**RECRUTEMENT** : Poste à pourvoir **dès que possible** - Contrat de 6 mois - renouvelable (Art. L332-23 disposition 1 du code général de la fonction publique) Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste. Le contrat ne peut excéder 1 an pendant une même période de 18 mois consécutifs.

**LIEU** : 07210 St Vincent de Barres

**HORAIRES** : 37h30 hebdomadaires avec 14 jours ouvrés de RTT selon horaires suivants :  
Lundi, mardi, jeudi : 05h00-13h00  
Mercredi : 05h30 - 11h30  
Vendredi : 05h30-13h00

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

### RÉMUNÉRATION :

- Rémunération statutaire selon le grade de recrutement d'adjoint technique territorial
- Prime mensuelle
- Tickets restaurant d'une valeur de 7€, dont 4.20€ pris en charge par l'employeur
- Participation à la mutuelle labellisée
- Participation à la prévoyance labellisée

### AVANTAGES :

- Forfait mobilité
- Aide au covoiturage via KAROS
- Politique de développement des compétences
- Action sociale (Culturelle, sportive, CNAS)
- Amicale du personnel