

La Ville de Mutzig recrute pour la cuisine de l'accueil périscolaire - enfants de 3 à 11 ans (200 repas quotidiens en période scolaire) ainsi que de la résidence « séniors » située dans le même bâtiment (une vingtaine de repas par jour) un cuisinier.

Placé(e) sous la responsabilité de la cheffe de cuisine vous serez chargé(e) de la seconder au sein d'une équipe de 3 agents.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Production culinaire et livraison des repas en cantine satellite

- Participer à la rédaction des fiches techniques des différents plats proposés
- Participer à l'élaboration des menus
- Cuisiner et valoriser les préparations culinaires en restauration directe ou différée, liaison froide ou chaude en respectant les normes HACCP et les différents régimes alimentaires
- Assurer la livraison et la distribution des plats entre la cuisine centrale et la cantine satellite, dans le respect des horaires, des problématiques particulières (allergies, régimes alimentaires...) et des normes HACCP
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés ainsi qu'à l'application des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (normes HACCP)
- Appliquer les procédures et effectuer les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Service du midi (déjeuner) du lundi au vendredi

Gestion des stocks et approvisionnement

- Participer aux commandes des produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région.
- Participer à la réception des marchandises et à la gestion des stocks

Maintenance et hygiène des locaux et matériels

- Entretien et veiller au maintien en état de fonctionnement des installations et du matériel et véhicule de livraison selon les règles d'hygiène prescrites
- Assurer l'entretien préventif du matériel et en vérifier le bon état de fonctionnement
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Assurer l'évacuation des déchets selon les méthodes de tri sélectif
- Rendre compte à l'autorité fonctionnelle et hiérarchique

ACTIVITÉS SECONDAIRES

- Préparer des repas thématiques en lien avec le projet pédagogique
- Participer à la vie de la structure et du service.

PROFIL

- CAP ou BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Une expérience minimum de cinq ans dans les métiers de la restauration est souhaitée et celle en restauration collective serait un réel atout.
- Permis de conduire B exigé

COMPÉTENCES REQUISES

Compétences techniques

- Très bonne connaissance des produits et des techniques de cuisine
- Très bonne connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Connaissances en diététique
- Adapter les menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais),

Aptitudes professionnelles

- Aisance relationnelle, sens de l'écoute et de la communication
- Anticipation, réactivité
- Esprit d'initiative et créativité
- Dynamisme
- Capacité à travailler dans des délais contraints
- Capacité à travailler en équipe

Recrutement par voie statutaire sur le grade d'adjoint technique ou d'agent de maîtrise ou à défaut par voie contractuelle.

Poste à temps complet (35h) basé au Centre Périscolaire à Mutzig.