



Cuisinier(ère) H/F

Poste rattaché à la Résidence autonomie les Arcades

La Centre communal d'action sociale (CCAS) de Brignais recrute pour sa résidence autonomie les Arcades, un(e) cuisinier(ère) à temps complet.

Finalité

La résidence Les Arcades accueille des personnes âgées autonomes. Elle offre à ses résidents la possibilité de prendre leur repas au sein de son restaurant. Elle fournit également des repas aux bénéficiaires du portage de repas à domicile sur le territoire de la commune.

Les menus sont composés par une diététicienne et par le responsable de la cuisine centrale de la ville. Les commandes puis la réception des marchandises sont assurées par la cuisine centrale, tout comme une partie des fabrications. À charge au cuisinier de la résidence, d'assembler, d'assurer certaines fabrications et cuissons, de dresser et servir les plats des différentes prestations proposées pour un effectif d'environ 70 personnes en salle et 20 personnes pour le portage à domicile.

Missions et activités

Mission 1 : Confection et service des repas

- Maîtriser les techniques culinaires de base, aptitude à préparer, dresser, valoriser des préparations chaudes ou froides simples ou complexes
- Effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance
- Dresser en plateaux les repas destinés aux personnes en portage à domicile, à répartir selon les tournées livrées par des bénévoles
- Assurer avec l'aide du personnel de la résidence, le service des plats au restaurant
- Être capable de récupérer des marchandises, les stocker, effectuer tous les contrôles qualitatifs et de traçabilité nécessaires

Mission 2 : Maintien des locaux et équipements en bon état de propreté

- Assurer l'entretien des locaux et du matériel dans un parfait état de propreté
- Connaître, maîtriser et mettre en œuvre la démarche HACCP
- Capacités à effectuer divers contrôles qualitatifs, quantitatifs, de sécurité et d'obligation réglementaire ; le cas échéant renseigner des documents et/ou tableaux de bord d'information ou de traçabilité
- Maîtriser les contraintes liées aux denrées périssables, transport, stockage, maintien et remises en températures
- Se tenir informé des évolutions réglementaires, être sensibilisé au développement durable

Mission 3 : Continuité et coordination du service restaurant

- Faire le lien entre la résidence et la cuisine centrale : communication des effectifs
- Procéder à l'archivage et au suivi des documents

- Être en capacité de donner des consignes, organiser le travail, coordonner les tâches permettant le bon fonctionnement de la cuisine et du service restauration
- Veiller à la mise à jour des affichages réglementaires et internes
- Assister aux commissions restaurant e mettre en œuvre le plan d'action élaboré

Conditions d'exercice

- Horaires de travail : du lundi au vendredi de 8h à 15h sans coupure, avec une pause-déjeuner rémunérée de 20 minutes ; travail un samedi sur deux (dimanche et jours fériés non travaillés)
- Permis B obligatoire
- Présence aux animations et repas festifs de la résidence : repas des familles, Noël...
- Présence aux réunions de service
- Travail dans des secteurs aux températures chaudes / froides
- Station debout prolongée et manipulation de charges

Compétences requises

- CAP / BEP / Bac Pro cuisine/restauration collective et/ou au minimum une expérience significative dans la restauration
- Connaissances théoriques indispensables, formation à la démarche HACCP
- Avoir de la rigueur et de la méthodologie, être réactif
- Être force de proposition
- Capacités de travail en équipe
- La connaissance des outils bureautiques serait un plus

Rémunération

- ✓ Statutaire catégorie C (filrière technique) + régime indemnitaire fixe et variable
- ✓ Avantages sociaux : tickets restaurant, prime annuelle de fin d'année, participation employeur mutuelle, compte épargne temps, système de badgeuse
- ✓ CDD de 12 mois renouvelable
- ✓ Cycle de temps de 35h hebdomadaires
- ✓ Tarifs préférentiels dans certaines structures de la ville

* * * *

IMPORTANT : Poste à pourvoir dès que possible

Nous vous remercions d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'attention de Monsieur le Maire :

- De préférence par mail : recrutement@mairie-brignais.fr
- Ou par courrier : 28, rue du Général de Gaulle – 69530 BRIGNAIS.