



VILLE DE RAMONVILLE SAINT-AGNE
PÔLE RESTAURATION

RECRUTEMENT D'UN.E CUISINIER.E
Poste à pourvoir au 3 juin 2019

Missions générales du poste

Placé (e) sous la responsabilité du chef d'équipes de la cuisine centrale, vous participerez à la production en liaison froide, au sein de la cuisine centrale municipale de Ramonville Saint-Agne. Vous aurez pour mission la mise en valeurs des repas des enfants, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective au sein d'une équipe de 4 agents.

Activités

1. Production, conditionnement et allotissement des repas

- Déconditionner les produits
- Vérifier les quantités
- Transformer et cuire les produits (utilisation de produits bio, vérification de l'assaisonnement, vérification du goût et de la texture)
- Prendre en compte les régimes particuliers (sans viande, sans porc, sans poisson, sans bœuf...)
- Effectuer le conditionnement en barquette et l'étiquetage
- Effectuer la mise en cellule de refroidissement
- Remplir la fiche de traçabilité
- Procéder à l'allotissement
- ponctuellement préparer les plats pour les fêtes et cérémonies
- à tour de rôle avec les trois autres cuisiniers participer à la production froide

3. Nettoyage/désinfection du matériel,des locaux dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

- participer à la plonge batterie
- Nettoyer et ranger les équipements et le matériel
- Laver le sol, racler et nettoyer les bouches d'évacuation

3. Application des mesures d'hygiène et de sécurité

- Porter ses EPI
- Respecter les procédures et effectuer les auto-contrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire

Profil souhaité

- CAP Cuisine avec au minimum 6 mois d'expérience en restauration collective

Compétences requises pour le poste

- connaissance de la production en liaison froide
- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène
- Sens de l'organisation et aptitude au travail d'équipe
- Dynamisme, rapidité d'exécution

