

Cuisinier en cuisine centrale (H/F)

Titulaire ou Contractuel

Catégorie C – Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux
Poste à pourvoir au 1^{er} juin 2025

Au sein de la Cuisine centrale, le cuisinier a la charge des productions pour l'ensemble des prestations alimentaires et de la distribution.

MISSIONS PRINCIPALES

1. Participation à la production culinaire

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides conformément aux fiches techniques établies.
- Veiller au respect des recettes et des grammages pour assurer la qualité gustative et nutritionnelle des repas.
- Préparer, cuire, refroidir ou maintenir au chaud les plats dans le respect des protocoles.
- Participer au dressage des plats et à l'allotissement pour la distribution.

2. Contribution aux cuissons basse température

- Participer à la mise en œuvre des cuissons basse température et surveiller les équipements concernés.
- Contrôler les résultats des cuissons (qualité, texture) et signaler tout dysfonctionnement.

3. Respect des normes de qualité et de sécurité alimentaire

- Appliquer les normes HACCP à toutes les étapes de son travail.
- Assurer la traçabilité des produits utilisés (matières premières, plats préparés).
- Maintenir son poste de travail et les équipements dans un état de propreté irréprochable.
- Respecter les procédures de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel.

4. Gestion du matériel et des approvisionnements

- Utiliser les équipements de cuisine de manière appropriée et en assurer un entretien de premier niveau.
- Signaler les besoins en matières premières et consommables au responsable.
- Identifier et signaler tout dysfonctionnement ou anomalie dans les équipements.

5. Travail en équipe

- Collaborer avec les autres cuisiniers, agents de production et le Chef de production.
- Apporter son aide et son expertise à d'autres secteurs en cas de besoin (légumerie, allotissement, préparation froide).
- Participer activement aux réunions d'équipe pour améliorer les processus de production.

COMPÉTENCES REQUISES

1. Compétences techniques

- Diplôme en restauration (CAP/BEP Cuisine ou équivalent).
- Maîtrise des techniques culinaires de base (préparation, cuisson, dressage).
- Connaissance des principes de liaison chaude et froide.

- Sensibilisation aux normes HACCP et aux bonnes pratiques d'hygiène.

2. Organisation et efficacité

- Capacité à travailler dans un environnement à rythme soutenu.
- Rigueur dans l'exécution des tâches et respect des délais.

3. Qualités personnelles

- Esprit d'équipe et aptitude à travailler en collaboration avec différents secteurs.
- Sens des responsabilités et engagement à produire des repas de qualité.
- Réactivité et capacité à s'adapter aux aléas de production.

AVANTAGES

- Prime de fin d'année
- Titres Restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Participation employeur au maintien de salaire
- Abonnement PLURELYA

Merci d'adresser votre candidature (lettre + CV) à l'attention de Monsieur le Maire - Hôtel de Ville –
100 rue Louis Savoie 95123 ERMONT Cedex ou recrutement@ville-ermont.fr