

**Catégorie : C
Cadre d'emploi : Adjoint technique
Fonctions : Cuisinière/cuisinier**

IFSE niveau : 1

**Référence à rappeler : IE -2811-02-06
Date limite de candidature : Dimanche 27 juin 2021**

Contexte : Vous évoluez sur un site, la cuisine centrale (11000 repas / jour), qui a pour objectif la qualité gustative des repas ainsi que la qualité de leur livraison sur les restaurants scolaires, les centres de loisirs, les crèches et les foyers de personnes âgées.

Sous l'autorité du chef d'équipe (le responsable de l'atelier cuisine) et au sein d'une équipe de 6 cuisiniers, vous êtes chargé de la réalisation des plats cuisinés dans le respect des règles d'hygiène définies dans le cadre de la restauration collective en liaison froide.

Missions

- » Cuire, découper, assaisonner toutes les préparations cuisinées (entrées, plats principaux, desserts, pâtisseries) des repas quotidiens ainsi que des prestations annexes.
- » Respecter les fiches techniques et proposer au chef d'équipe leur évolution si nécessaire.
- » Être vigilant à la qualité des productions et alerter en cas de non conformités.
- » Entretien des matériels, les outils et les locaux utilisés dans le respect des procédures établies.
- » Mettre en place son poste de travail.
- » Mettre en œuvre le refroidissement des productions si nécessaire.
- » Appliquer les procédures HACCP : vérification des températures, des DLC, rédaction des documents d'autocontrôle, de traçabilité, suivi des plats témoins...
- » Participer si besoin, aux manifestations municipales exceptionnelles (3 à 4/an) en dehors des horaires de travail quotidiens.

Profil

- » Vous êtes titulaire d'un diplôme (CAP, Bac pro) ou d'une expérience professionnelle similaire.
- » Vous avez une hygiène corporelle irréprochable.
- » Vous êtes dynamique, organisé et rigoureux.
- » Vous savez faire preuve d'initiatives.
- » Vous avez le sens du travail en équipe.

Conditions de travail

- » 35 h en journée continue du lundi au vendredi, dans un secteur soumis à un rythme de production.
- » Les horaires de travail sont de 6h à 13h selon le planning du chef d'équipe.
- » Le travail est en zone chaude et/ou froide (10°), et station debout prolongée.
- » Les congés annuels sont pris pendant la période des congés scolaires.
- » Le port de la tenue est réglementaire.
- » Les plannings peuvent être ponctuellement modifiés pour aider d'autres secteurs de la cuisine centrale et du self.
- » Les repas sont pris sur place et déclarés en avantages en nature et les 2 pauses repas quotidiennes sont incluses dans le temps de travail.
- » Lieu et adresse du poste de travail : 57 Rue General Mangin 38100 Grenoble

**Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez prendre contact avec Christophe FERRACIOLI,
Responsable de production, Tél : 04 76 33 20 86**

