

# Note de Service

---

**OBJET :** APPEL A CANDIDATURES INTERNES ET EXTERNES

**SERVICE :** Service Emploi/Recrutement

**POSTE :** ☎ 1441

**REF :** EPL/HB/SLT/LP

Le 19 septembre 2022

## **Cuisinier (H/F) Poste à pourvoir au sein de la Cuisine Centrale**

### **Catégorie C de la filière technique**

Sous la responsabilité du Chef de production et du Directeur de la Cuisine centrale, le cuisinier assure la qualité des différentes prestations chaudes et préparées à l'avance à travers des aspects hygiène et sécurité alimentaire, logistique, relationnel, organisationnel. Le Cuisinier garantit la qualité de la production conformément aux exigences organoleptiques et nutritionnelles définies par les services, pratiques telles que décrites dans les procédures Qualité. Le Cuisinier est chargé d'analyser la prestation réalisée et de transmettre au Chef de Production les éventuelles non conformités identifiées tout au long de sa chaîne alimentaire.

### **MISSIONS PRINCIPALES**

- Assurer les services des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Proposer des nouvelles recettes.
- Contrôler l'entretien et le nettoyage du matériel utilisé.
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion du site de distribution des repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, etc..)

### **MISSIONS COMPLEMENTAIRES**

- Remplacer un chauffeur à domicile ou des écoles conformément aux exigences définies par le service.
- Remplacer l'agent de production crèche
- Renforcer l'équipe du conditionnement chaud et froid conformément aux exigences

### **COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :**

- CAP de cuisinier
- Connaissance des techniques culinaires de base, cuissons rapides, assemblages, découpe
- Notions sur la qualité nutritionnelle et allergène
- Connaissances des normes HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Organisation, rigueur dans le travail
- Bonne condition physique
- Permis B

### **SPECIFICITES DU POSTE**

- Travail debout, port de charges et mouvements répétés
- Port tenue de cuisine et chaussures de sécurité
- Horaires de travail de 06 h 45 à 14 h 00 les lundi, mardi, jeudi et vendredi  
de 06 h 45 à 13 h 45 le mercredi
- Astreintes du lundi ou lundi

**Candidature (Lettre de motivation, CV + pour les candidats fonctionnaires, joindre la copie de la dernière situation administrative) à adresser à : Monsieur le Maire, Cité Administrative, Esplanade Georges Pompidou, 1 rue des Conches, CS13249, 03106 Montluçon Cedex avant le 19 octobre 2022**