**Chef cuisinier (h/f)**

Mairie de GROSROUVRE

Commune, GROSROUVRE, Yvelines (78)

à l'Ouest de Montfort l'Amaury, en lisière nord du massif forestier de Rambouillet, Membre du PNR de la Haute Vallée de Chevreuse 972 habitants

Service cuisine

Grade(s)

Adjoint technique de 1e classe  
Adjoint technique de 2e classe

Famille de métiers

Restauration collective

Missions

- Assurer tout le processus de production du repas, depuis la réception des marchandises en passant par la préparation des plats de type «fait maison» en travaillant les matières premières, dans le respect des règles d'hygiène (110 couverts environ : 100 enfants et 10 adultes). Le cuisinier conçoit les menus en lien avec le deuxième agent de restauration et la diététicienne lors des commissions de menus  
- Réaliser les menus servis à la cantine.  
- Préparer et animer l’atelier des «pti’s chefs» le mercredi matin de 8H30 à 10H00  
- Mettre à jour le plan de maitrise sanitaire et le système documentaire de traçabilité selon la méthode HACCP (et ce en complément du 2ème agent en cas d'absence).

=> Horaires : (temps de travail annualisé)  
\* Période scolaire : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7h30 à 16h25 (incluant 45 minutes de pause déjeuner / Mercredi : de 8h00 à 10h30  
\* Vacances scolaires : 7h par jour soit 2 jours pendant les petites vacances ; 6 jours pendant les grandes vacances (3 jours en début, 3 jours avant la rentrée)   
=> Autres : Port de vêtements professionnels adaptés, manipulation de matériel lourd et tranchant, manipulation de produits d’entretien

Profil du candidat

- Formation à la sécurité alimentaire HACCP (obligatoire)  
- Titulaire d’un CAP/BEP / Bac Pro Cuisine, spécialité restauration collective (exigé)  
- Expérience professionnelle reconnue dans le métier de la restauration, et notamment de la restauration collective  
=> Savoir- être : Travail en équipe - Initiative - Rigueur - Souci de la qualité  
+ Bonne aptitude physique

Poste à pourvoir le 01/02/2015   et dès le 01/01/2015 en binôme avec l’agent actuellement en poste

Type d'emploi Emploi Permanent

Temps de travail Temps non complet   (30:00 par semaine)