

## Recrute pour son CCAS

### Un Cuisinier (F/H) à temps complet

*CDD à compter du 05/12/2024 selon la durée de l'arrêt de travail de l'agent*

#### MISSION

Sous l'autorité du Responsable de la cuisine centrale, le Cuisinier prépare et élabore les repas au sein de la Cuisine Centrale du Foyer Jean XXIII dans le respect des process en vigueur.

#### ACTIVITÉS

- Préparer et élabore les repas en liaison chaude et/ou froide.
- Veiller au bon fonctionnement et à la maintenance du matériel de la cuisine centrale
- Etablir un contact entre les résidents et le service de cuisine
- Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs des denrées alimentaires dans le cadre du planning de production et de l'effectif prévisionnel
- Contrôler les stocks (alimentaire et produits d'entretien)
- Contrôler la réception des marchandises et son stockage
- Participer aux évolutions des différents plats en fonction des retours des commissions des menus
- Superviser et accompagner l'agent en poste d'aide de cuisine
- Participer à l'élaboration des menus à venir
- Veiller au bon fonctionnement des cuisines satellites
- Contrôler des quantités sur les avances des préparations alimentaires produites et alloties
- Participer à la préparation de la commande « épicerie et BOF » de la résidence Renan, pour livraison
- Participer à la plonge batterie
- Participer à la remise en état des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- Veiller à ce que les repas témoins soient réalisés et classés
- Veiller à ce que les résultats des analyses microbiologiques soient conformes au regard de la réglementation
- Participer aux commissions des menus

#### PROFIL

- CAP Restauration/Cuisine
- HACCP – Cuisine évolutive – préparations de textures modifiées
- Expérience en restauration collective et/ou cuisine traditionnelle souhaitée

SAVOIR-FAIRE	SAVOIR-ÊTRE
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaissances des techniques de production traditionnelles et évolutives de cuisson</li> <li>✓ Repérer les risques professionnels et mettre en œuvre les mesures de préventions</li> <li>✓ Savoir rendre compte</li> <li>✓ Savoir appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Autonomie</li> <li>✓ Organisation</li> <li>✓ Sens du relationnel</li> </ul>

### CONDITIONS D'EXERCICE

- Travaille les samedis et jours fériés, en équipe et par roulement
- Travaille seul, uniquement les dimanches
- Horaire/jour en cuisine : 6h30-13h30

### PERSONNE À CONTACTER POUR OBTENIR DES COMPLÉMENTS D'INFORMATION

Madame LORIN Adriane  
Responsable du service emploi non permanent – Direction des Richesses Humaines

### CANDIDATURES (CV + lettre de motivation) À ADRESSER SOIT :

- Par courrier : Monsieur LE MAIRE - Direction des Richesses Humaines – Service Recrutement non permanent - Hôtel de Ville Place Chateaubriand – CS 21826 – 35418 Saint-Malo Cedex **en précisant obligatoirement l'intitulé du poste**
- Par mail : [drh.recrutement@saint-malo.fr](mailto:drh.recrutement@saint-malo.fr)

Réf : OF\_RA302