Val-de-Marne (94) - Commune de 5 823 habitants entre fleuve, coteau et plaine
Membre de l'Établissement Public Territorial Grand-Orly Seine Bièvre – Ligne C du RER

RECRUTE

Pour son Service Entretien/Restauration

Un second de Cuisine à temps complet (H/F)

Cadre d'emplois des agents de maitrise ou adjoints techniques territoriaux confirmés

Missions du poste :

Sous la responsabilité du chef de la restauration, le second de cuisine est garant de l'ensemble des processus de production des plats et gestion de la cuisine centrale et des offices. Il participe à la production et à l'ensemble des missions opérationnelles du service sur le temps de la pause méridienne.

ACTIVITES PRINCIPALES DU POSTE :

- Réalise la production des repas et supervise les techniques de fabrication dans le respect des règles d'hygiène selon les procédures indiquées dans le plan de maitrise sanitaire (PMS).
- Veille au maintien des préparations en température réglementaire
- Réalise les plats témoins et contrôle leurs rotations.
- Présente les plats de manière agréable.
- Gère l'ensemble des denrées alimentaires (approvisionnement, stockage, conservation…)
- Elabore les menus.
- Peut être amené à participer à la Commission de restauration
- Contribue au projet éducatif de la Ville en matière d'éducation
- Tient à jour la traçabilité alimentaire et le registre HACCP.
- Réalise le service de la pause méridienne, la plonge, le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux selon le plan de nettoyage.
- Tient à jour le registre d'émargement du PDN.
- **Tient** à jour le tableau des effectifs journaliers et les **envoie** aux services correspondant pour facturation.
- Réalise les bons de commande, vise la facturation (E-Sedit) et met à jour le tableau de suivi budgétaire.
- Assure les missions du magasinier ne cas d'absence.

ACTIVITÉS ACCESSOIRES DU POSTE :

- Supplée à l'absence du chef de restauration en assurant les affaires courantes.
- Veille à l'archivage de la traçabilité
- Participe aux manifestations, fêtes et cérémonies (week-end et jours fériés)
- Peut être amené à assurer des remplacements sur d'autre postes ou d'autres structures pour assurer la continuité du service

ACTIVITÉS DETACHABLES DU POSTE :

- Participe à l'organisation des buffets des fêtes et cérémonies
- Référent de spécialité en matière de production chaude transmets ses connaissances à ses collègues.
- Référente du service sur la documentation HACCP, transmets aux collègues les obligations en termes d'hygiène et de sécurité.

Compétences Techniques :

Restauration collective :

- Connaitre les températures de conservation et de stockage fixées par l'arrêté du 9 mai 1995.
- Connaitre l'ensemble des procédures établies dans le PMS.
- Connaitre les règles d'hygiènes et de sécurité relatives à la production de repas en liaison chaude.
- Comprendre une fiche technique.

Nettoyage des locaux :

- Différencier les différents produits, respecter leurs conditions d'utilisation, effectuer le choix et le dosage en fonction des surfaces à traiter.

- Opérer le tri sélectif.
- Savoir pratiquer les autocontrôles.
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnement et les signaler à son supérieur hiérarchique.

Profil recherché

- Permis VL souhaité,
- Vous connaissez et pratiquez la norme HACCP,
- Vous êtes autonome, dynamique et aimez le travail en équipe,
- Vous savez organiser votre travail en fonction des consignes écrites ou orales qui vous sont données,
- Vous faites preuve de discrétion professionnelle et de courtoisie.

Horaires

- En période scolaire : les lundi, mardi, jeudi et vendredi de **6h30 à 14h30** et le mercredi de 8h à 14h.
- En période de vacances scolaires : du lundi au vendredi de 7h30 à 14h30.

Rémunération statutaire et régime indemnitaire (RIFSEEP + prime de fin d'année – Ville adhérente au CNAS – Participation employeur à la protection sociale complémentaire (santé et prévoyance).

Poste à pourvoir au 1er mars 2024.

Renseignements auprès de Madame PICHON Karine

Cheffe du service restauration – Entretien des locaux : 01 49 61 19 12 ou 06 48 61 24 44.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV)
à Monsieur le Maire, Éric GRILLON
Hôtel de Ville – 16 rue du Maréchal Foch -94480 ABLON SUR SEINE
personnel@ville-ablonsurseine.fr