



WWW.LANDERNEAU.BZH

La Ville de Landerneau
recrute

CUISINIER POSTE CHAUD (F/H)

Emploi de catégorie C

Grades : adjoint technique, adjoint technique principal de 2^e et 1^{ère} classe,

Poste permanent
à pourvoir dès que possible

Landerneau (16 819 habitants), ville-centre de la communauté d'agglomération du pays de Landerneau-Daoulas, située aux portes du pays de Brest, est une ville en pleine croissance démographique, reconnue pour son dynamisme économique, sportif et culturel. Elle recrute son(sa) futur(e) cuisinier(ière) au poste chaud pour la cuisine centrale.

La cuisine centrale produit annuellement 146 600 repas pour les enfants (5 écoles primaires publiques, 3 écoles privées et l'ALSH les mercredis et vacances scolaires). En lien avec le gestionnaire de production et sous sa responsabilité, vous êtes chargé(e) de la mise en œuvre de la production chaude des différents satellites dans le respect du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Missions principales :

- Assurer la mise en œuvre du plat chaud du jour
- Participer à l'élaboration des autres prestations alimentaires (entrées, desserts...)
- Mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Participer à la remise en état quotidienne des locaux et à la plonge

Missions secondaires :

- Participer à la réalisation du repas des anciens
- Préparer et assurer les livraisons dans le cadre du protocole Ville
- Participer à l'élaboration des fiches techniques en lien avec le responsable de production
- Aider à la définition des besoins en l'absence du responsable de production
- Prendre les effectifs sur Concerto en l'absence du responsable de production
- Apporter un soutien aux autres tâches de la cuisine centrale en cas de nécessité
- Apporter un soutien à la livraison des sites annexes
- Etre acteur(trice) de l'éducation au goût des enfants et sensible au public des personnes âgées

Profil :

- Formation initiale dans les métiers de bouche
- Connaissance de l'ensemble des étapes d'élaboration, de confection et de livraison des repas
- Connaissance des méthodes et règles d'hygiène
- Rigueur, organisation et méthode
- Sensibilité au développement de la qualité des produits proposés (biologique, local...) et du fait maison
- Permis B exigé

Obligations et contraintes du poste :

- Travail au sein de l'unité de production
- Disponibilité / polyvalence
- Participation aux fêtes et cérémonies, dans le cadre du protocole Ville et pour le repas des anciens
- Existence de pics d'activités
- Adaptabilité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels

- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
- Horaires de travail liés au calendrier scolaire
- Travail dans un environnement bruyant avec des variations de température
- Manipulation de charges lourdes
- Station debout
- Présence obligatoire lors des réunions de service
- Congés annuels sur petites et grandes vacances scolaires
- Devoir de réserve
- Respect de la confidentialité

Informations complémentaires :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime annuelle + contrat collectif prévoyance (avec participation employeur) + participation forfaitaire à la complémentaire santé si contrat labellisé + forfait mobilité durable + accès aux prestations du CNAS.
- Poste à temps complet.

Merci de déposer votre candidature (lettre de motivation, CV, diplôme, dernier arrêté de situation administrative et/ou attestation d'inscription sur liste d'aptitude)
sur le site internet de la Ville,
(<https://www.landerneau.bzh/recrutement>)
pour le 26 septembre 2024 dernier délai.

Contacts :

Mme Claudie BORDEAU-LE FAOU, responsable de la restauration au 02.98.85.09.91
Mme Catherine GOURMELON, responsable ressources humaines au 02.98.85.43.16