

FINALITE DU POSTE :

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et/ou d'alimentations adaptées.
- Produire des plats de qualité gustative et nutritionnelle pour le plaisir et la santé de tous.

MISSIONS PRINCIPALES :

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et/ou d'alimentations adaptées
- Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels de production selon les procédures établies
- Effectuer des opérations de magasinage et de préparations de commandes en lien avec l'organisation des livraisons et les menus établis
- Encadrer le commis renfort saisonnier, voire les étudiants accueillis

SITUATION FONCTIONNELLE :

Placé hiérarchiquement sous l'autorité du Responsable du service central et du directeur de pôle

RELATIONS FONCTIONNELLES

Contact direct et permanent avec tous les responsables de services de la collectivité qui passent commande

COMPETENCES REQUISES :

SAVOIRS :

- Maîtriser les techniques de préparations culinaires
- Maîtriser, respecter et mettre en œuvre les normes d'hygiène et de sécurité, les protocoles en vigueur
- Faire preuve de curiosité pour réactualiser ses connaissances en participant régulièrement à toutes les formations proposées, pouvant apporter une plus-value à la qualité des repas produits
- Assurer une veille réglementaire (loi, réglementation etc.)
- Assurer le suivi et la réactualisation du plan de Maîtrise Sanitaire en lien avec le responsable de service.

SAVOIRS ETRE :

- Etre propre, rigoureux et organisé
- Etre dynamique, motivé, disponible
- Etre force de proposition
- Etre capable de s'adapter à toute circonstance
- Faire preuve de discrétion professionnelle

CAPACITES D'ENCADREMENT (LE CAS ECHEANT) :

- Savoir travailler en équipe et en collaboration
- Participer à une dynamique de travail propice à l'équipe

DIPLOMES :

- CAP ou BEP de cuisine au minimum

PROFIL DEMANDE :

- Expérience sur un poste similaire vivement souhaitée,

STATUT : Cadres d'emploi des agents techniques (Catégorie C, filière technique)

DUREE DU TRAVAIL : Temps complet (35H), 7h par jour 5 jours / 7, travail possible les week-ends et jours fériés en saison.

Vous travaillerez selon un roulement fixe défini par votre responsable: 5 jours de travail et 2 jours de repos hebdomadaires fixes.

Selon le calendrier, des évènements exceptionnels (buffets, banquets etc) peuvent engendrer des modifications horaires pour assurer la mission et/ou la continuité de service.

REMUNERATION :

- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire

Adressez votre curriculum vitae et votre lettre de motivation au plus tard le 15 avril 2022 à :

Monsieur le maire
Mairie de Les Deux Alpes
48 Avenue de la Muzelle
BP 12
38860 LES DEUX ALPES

Recrutements@mairie2alpes.fr