

Au sein de notre Pôle Service Central sous l'autorité de la responsable, vous participez à la réalisation des 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

Vous participez à la production de plats de qualité gustative et nutritionnelle pour le plaisir et la santé de tous.

Vous savez travailler en équipe et impulsez une dynamique de mutualisation des compétences.

Missions :

- Participer à la réalisation des 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 en vigueur
- Participer et assurer le fonctionnement de la cantine : réception des containers, mise en chauffe, dressage, échantillonnage, plonge et rangement inhérent, entretien des locaux, gestion du linge
- Effectuer des opérations de magasinage et de préparations de commandes en lien avec l'organisation des livraisons et les menus établis
- Assurer les différents événements (buffet, banquet)
- Assurer la livraison des cantines lors de l'absence du livreur

Profil :

- **CAP ou BEP de cuisine non obligatoire mais souhaité**
- Débutant accepté
- Avoir des connaissances avancées sur les techniques de préparations culinaires
- Avoir des connaissances avancées sur les normes d'hygiène et de sécurité, pour appliquer respecter et mettre en œuvre les protocoles en vigueur
- Faire preuve de curiosité pour réactualiser ses connaissances, apprendre de nouvelles techniques culinaires
- 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

Le poste est nourri le midi et un accompagnement au niveau du logement est possible.

Statut :

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Durée du travail :

Poste à temps plein, 35 h par semaine / soit 7h par jour, selon un roulement fixe défini par votre responsable: 5 jours de travail et 2 jours de repos hebdomadaires fixes en semaine.

Les week-ends sont travaillés uniquement pendant les saisons (été/hiver), une seule personne est désignée pour les travailler.

Les jours fériés sont travaillés uniquement pendant les saisons (été/hiver), selon le planning établi.

La cuisine est ouverte tous les jours en saison.

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

Adresser votre candidature à :

Monsieur le Maire Des Deux Alpes
Mairie de Les Deux Alpes
48 Avenue de la Muzelle
38860 LES DEUX ALPES
recrutements@mairie2alpes.fr