

UN CHEF DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Le défi à relever ?

Le pôle alimentation territoriale de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron, avec la cuisine centrale intercommunale située à St Vincent de Barrès, assure la production et la livraison des repas scolaires, crèches intercommunales, centres de loisirs ainsi que le portage de repas à domicile aux personnes âgées du territoire, soit environ 1 600 repas par jour.

Vous élaborez des préparations culinaires avec des produits frais, planifiez, gérez et contrôlez l'organisation de la production de la cuisine centrale en lien permanent avec le chef d'équipe logistique et le service administratif.

Gestion de la production (10 agents) :

- Diriger, animer et encadrer l'équipe de production
- Établir les plannings de production
- Contrôler la conformité de la production en quantité et en qualité
- Proposer, élaborer des fiches recettes
- Garantir l'hygiène et la sécurité des locaux
- Veiller au respect et à la bonne application du PMS
- Participer aux commissions internes .

Réception des marchandises et tenue des stocks :

- Participer à l'élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations
- Garantir le suivi des réceptions de marchandises en lien avec les autres postes
- Participer à la réalisation des inventaires
- Participer au stockage des denrées selon les méthodes prescrites

Accompagnement de l'équipe dans ses pratiques



Je postule !

Candidature avant le 25 octobre 2024
Une journée d'immersion devra être réalisée par le(la) candidat(e) présélectionné(e)

CV + lettre de motivation à M. Le Président de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron
Courrier : 10 av. de la Résistance 07350 CRUAS
mail : recrutement@ardecherhonecoiron.fr

Découvrez notre territoire, ici !

Ce poste est fait pour vous si :

- Vous êtes titulaire d'un **CAP cuisine**
- Vous aimez **travailler des produits frais et locaux**
- Vous **maitrisez les techniques culinaires**
- Vous êtes **organisé(e), et rigoureux(se)**
- Personne **dynamique**, vous disposez des **qualités relationnelles** et d'animation d'équipe
- Vous maitrisez **les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

L'environnement de travail ?

Poste à pourvoir dès que possible

Recrutement par voie statutaire à défaut par voie contractuelle (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique) **CDD de 12 mois renouvelable**. Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

LIEU : 07210 St Vincent de Barres

HORAIRES : 37h30 heures hebdomadaires

avec 14 jours ouvrés de RTT selon horaires suivants

Lundi et jeudi : 05h30-13h30

Mardi : 07h30-12h30, 13h15-17h00

Mercredi : 09h00-12h00, 12h45-17h00

Vendredi : 07h30-12h30, 13h15-16h00

CONTRAINTES : Congés à prendre pendant les vacances scolaires

RÉMUNÉRATION :

- Rémunération statutaire
- Prime mensuelle
- Prime annuelle sur objectifs et manière de servir selon conditions
- Tickets restaurant d'une valeur de 7€, dont 4.20€ pris en charge par l'employeur

AVANTAGES :

- Forfait mobilité
- Politique de développement des compétences
- Action sociale (Culturelle, sportive, CNAS)
- Amicale du personnel