

Type de contrat

Titulaire ou contractuel

Nombre de postes

1

Entreprise, organisme

Mairie de Trappes-en-Yvelines

Description du poste, missions et profil

Missions : Sous la conduite du Chef de production vous participez à la réalisation de la production journalière des 3000 repas dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et selon des critères qualitatifs définis. Vous participez aussi à la réception et au contrôle des denrées alimentaires et donnez l'alerte en cas de non conformités. Vous procédez également au nettoyage et à l'entretien du matériel et des locaux selon les différentes évolutions réglementaires.

Activité Principales :

- Evaluer la qualité de base des produits
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en liaison froide
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
- Proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au Chef de production
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles
- Appliquer les règles de sécurité au travail

Activités spécifiques :

Participation à la démarche qualité :

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)

Prérequis du poste :

- CAP Cuisine validé ou expérience sur un même type de poste
- Expérience souhaitée de minimum 2 ans (stages, alternance inclus)

Savoir-faire :

- Techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective (cuisson basse, température, cuisson la nuit)
- Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
- Connaître les méthodes HACCP.
- Qualité sensorielle
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

Savoir être :

- Etre capable de travailler en autonomie ;
- Sens du travail en équipe ;
- Etre organisé et rigoureux ;
- Savoir prendre des initiatives ;
- Etre dynamique ;
- Etre ponctuel ;
- Etre force de proposition ;
- Avoir une bonne résistance physique



<http://www.trappes.fr/>

Document

[AV - Cuisinier \(Cuisine centrale\).pdf](#)

Lieu de travail

Trappes-en-Yvelines

Comment postuler ?

Pour candidater

Ce poste est réservé à un fonctionnaire titulaire ou à défaut un contractuel de droit public. Vous bénéficierez d'un régime indemnitaire, d'une prime annuelle, d'une restauration municipale et l'accès à des prestations sociales.

*Veillez adresser votre Curriculum Vitae et lettre de motivation à recrutement@mairie-trappes.fr en précisant la référence **RESTO/CUISINIER/F** ou bien par courrier à l'attention de Monsieur le Maire au 1, place de la République – CS 90 544 – Trappes Cedex.*

[Toutes les offres en cours](#)

[PDF](#)



- [Facebook share](#)
- [Twitter](#)
- [LinkedIn](#)