

Avis de Vacance de Poste



Ville de 33 000 habitants (surclassée 40-80 000 habitants) au cœur de la Communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines, Trappes-en-Yvelines connaît une forte croissance résidentielle, économique et démographique, portée par des programmes de rénovation urbaine ambitieux.

Cuisinier H/F

Référence : RESTO/CUISINIER/INT

Recrutement d'un fonctionnaire titulaire ou à défaut un contractuel de droit public

Catégorie C : Cadre d'emploi des Adjoints Technique Territoriaux – Filière Technique

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

Avis de Vacance de Poste

des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)

Relations Fonctionnelles :

Relations Internes :

- Collaboration avec le responsable et le personnel de la cuisine centrale.

Relations Externes :

- Fournisseurs
- Agents de la municipalité

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

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.*