

La Communauté d'Agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonne-Sénart, 23 communes, 351 608 habitants, recherche au sein de la Direction de la restauration collective, pour la cuisine centrale du Canal :

UN(E) CUISINIER(ERE) (H/F)

Pour le site de production du Canal / Evry-Courcouronnes

MISSIONS :

Sous la responsabilité du Chef de Production, le(la) cuisinier (ière) aura pour principales missions de (d') :

- Contrôler la qualité et les quantités des denrées mises à disposition pour la production,
- Assurer la production culinaire froide et chaude dans le respect des fiches techniques et le respect des normes HACCP,
- Etre force de propositions pour la création de nouvelles recettes,
- Assurer la production des prestations protocolaires

Le(la) cuisinier(ière) sera particulièrement en charge de la :

Gestion administrative :

- Participer à la tenue des tableaux de bord de la direction pour son unité de production,
- Enregistrer des documents de traçabilité.

Gestion technique :

- Organiser la fabrication, l'avitaillement et la distribution des repas,
- Participer à la constitution des grilles de menus,
- S'assurer de la préparation et du contrôle des réceptions extérieures,
- Etre garant de l'application et du respect des normes HACCP et de la réglementation européenne,
- Appliquer les plans de nettoyage.

PROFIL :

Filière technique - Catégorie C.

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux.

Formation BEP/CAP de cuisine.

Expérience demandée dans le domaine de la cuisine.

- **Connaissances** : connaissance et respect des procédures, des normes d'hygiène, des normes HACCP, des techniques culinaires classiques et des techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température).
- **Savoir-faire** : connaissance de la démarche Qualité en lien avec le qualicien de la direction, détection et prévention de tout incident pouvant mettre en cause la sécurité alimentaire.
- **Savoir-être** : sens du service public, du travail en équipe, de l'organisation, discrétion, diplomate, réactivité, autonomie, preuve d'initiative, travail en transversalité, disponibilité et ponctualité.

Spécificités du poste :

- Rythme de travail adapté aux contraintes de fabrication et de service des repas,
- Ambiance thermique : chaleur et humidité dans la cuisine, froid dans les réserves,
- Contrainte olfactive,
- Port d'équipements de protection individuelle obligatoire (EPI).
- Travail en station debout.

Poste à pourvoir rapidement.

Retour des candidatures avant le 15 août 2020.

Les candidatures devront être adressées par courrier à la :
Communauté d'Agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonne-Sénart
Direction des Ressources et des Relations Humaines
500 place des Champs Elysées - BP 62 - 91054 EVRY-COURCOURONNES CEDEX
Ou par email : recrutement@grandparissud.fr

*Pour toutes informations complémentaires, Marye SOLVAR, Responsable Recrutement-Mobilité, au
01.74.57.53.51.*