



VILLE DE BRIVE

Cité gaillarde

Brive-la-Gaillarde, le 20 OCT. 2021

APPEL A CANDIDATURES INTERNE/EXTERNE

La Ville de BRIVE-LA-GAILLARDE
recherche pour le Service de la Cuisine Centrale

UN(E) CUISINIER(E)

(Catégorie C)

Sous l'autorité du responsable de la Cuisine Centrale et d'un chef de production, vous participerez à la fabrication, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

MISSIONS

- Vérifier et préparer le matériel ;
- Interpréter les fiches techniques culinaires adaptées à la restauration collective et à la liaison froide et mettre en œuvre la production en fonction des effectifs demandés ;
- Organiser et planifier les productions en fonction des délais et des disponibilités de conservation, de refroidissement et/ou de conditionnement ;
- Déconditionner et enregistrer les fournitures nécessaires du jour ;
- Conditionner à chaud ou à froid la production quotidienne ;
- Appliquer rigoureusement les protocoles HACCP et les contrôles obligatoires du P.M.S (Plan de Maîtrise Sanitaire) ;
- Enregistrer et émarger les fiches de traçabilité ;
- Assurer le nettoyage du matériel et des locaux selon le plan du PMS ;
- Surveiller, repérer et signaler au responsable les dysfonctionnements du matériel et/ou des procédures de fabrication ;
- Vérifier la qualité des préparations culinaires, proposer de nouvelles recettes.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

SAVOIRS

- Diplôme requis : CAP/BP Cuisine et/ou CAP/BP Charcutier-Traiteur ;
- Expérience justifiée dans les métiers de la restauration ;
- Maîtrise et connaissance des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Connaissance des règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage des denrées alimentaires ;

SAVOIR FAIRE

- Rigueur en matière d'application des règles d'hygiène et de sécurité du P.M.S ;

SAVOIR ETRE

- Qualités relationnelles, respect du travail d'autrui ;
- Sens du travail en équipe, de la hiérarchie ;
- Capacité d'adaptation et réactivité.

CONDITIONS DE TRAVAIL ET SPECIFICITES

- Lieu de travail : Cuisine Centrale, Avenue du 18 juin 1940 à BRIVE ;
- Poste à temps complet (39 heures 30) du lundi au vendredi.
- Congés planifiés en début d'année, modifications possibles selon service ;
- Déjeuner pris sur le lieu de travail (4 tickets repas/mois) ;
- Possibilités de travail les week-ends en fonction des nécessités de service ;
- Port de charges lourdes et répétitives (manutention) ;
- Station debout prolongée, exposition permanente au froid, au chaud et à l'humidité ;
- Port de vêtements de travail obligatoire (Chaussures, pantalon, chemise.....) ;
- Port de protections sanitaires obligatoires (Charlotte, masque, manchettes, gants...)
- Travail en équipe et/ou seul, sous la surveillance d'un chef de poste ;
- Permis B souhaité.

*Pour tous renseignements complémentaires,
Merci de bien vouloir contacter :
Monsieur Pierre BARBARIN,
Chef de service de la Cuisine Centrale,
au 05 55 18 29 95*

Merci de bien vouloir adresser votre candidature
(lettre de motivation + CV+ dernier arrêté de situation administrative pour les fonctionnaires)
en précisant l'intitulé du poste
à
Monsieur Frédéric SOULIER,
Maire de Brive-la-Gaillarde
Hôtel de Ville - BP 80433 - 19312 BRIVE Cedex
ou par mail en pdf : drh@agglodebrive.fr
avant le : **21 NOV. 2021**

Le Directeur Général des Services



François HITIER