



VILLE DE BRIVE

Cité gaillarde

Brive-la-Gaillarde, le

02 MAI 2024

APPEL A CANDIDATURES INTERNE/EXTERNE**La Ville de BRIVE-LA-GAILLARDE**

recrute
pour La Cuisine Centrale

Un Cuisinier (H/F)
(Catégorie C - Adjoint technique)

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

MISSIONS PRINCIPALES

- 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 plan de maîtrise sanitaire (P.M.S.)

Savoir-être

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

CONDITIONS DE TRAVAIL

- 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 nécessité de 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.
- Rémunération : indiciaire Fonction publique territoriale
- Statut : fonctionnaire, ou contractuel (contrat de 1 à 3 ans possiblement renouvelable).
- Avantages selon le statut : Possibilité de mutuelle santé si labellisée, et de prévoyance avec prise en charge employeur, Comité des Œuvres Sociales : chèques vacances, billetterie, tarifs préférentiels commerces, loisirs et vacances... Activités sportives proposées par l'Association Sportive des Communaux de Brive ; titres restaurant.

Pour tous renseignements complémentaires, veuillez contacter :

Monsieur Pierre BARBARIN,

Chef de service de la Cuisine Centrale au 06 19 44 62 45

Merci de bien vouloir adresser votre candidature à

Monsieur Frédéric SOULIER

Maire de Brive-la-Gaillarde-Président du CCAS

Hôtel de Ville - BP 80433 - 19312 BRIVE Cedex

ou par mail, en PDF, à : **drh@agglodebrive.fr**

avant le : 03 JUIN 2024

Votre candidature doit comporter : votre lettre de motivation mentionnant l'intitulé du poste et le n° de dossier : **2024-V-018-CC-05**, votre CV à jour, vos pièces d'identité, le dernier arrêté de situation administrative pour les fonctionnaires. Ces pièces sont obligatoires pour la prise en compte de la candidature. Tous les entretiens se font en présentiel.

Pour le Maire, et par Délégation,
Le Directeur Général des Services,


François HITIER