



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier (H/F)

Synthèse de l'offre :

Employeur : ville de TALMONT-SAINT-HILAIRE
Type d'emploi : CDD 12mois
Temps de travail : 28H annualisé
Type de recrutement: contractuel de droit public
Cadre(s) d'emplois : adjoint technique (Catégorie C, filière technique)
Nombre de poste(s) : 1
Poste à pourvoir le : 01/09/2022
Date limite de candidature : 30/06/2022
Service d'affectation : Pôle Famille, Enfance, Jeunesse / restaurant scolaire

Descriptif de l'emploi :

Située à une dizaine de kilomètres au sud des Sables d'Olonne et avec plus de 8000 habitants, la Ville de Talmont-Saint-Hilaire porte deux visages : l'un **historique** et l'autre **littoral**. Cette double spécificité fait de cette commune vendéenne un territoire particulièrement riche et dynamique. De nombreux sites - tels que l'estuaire du Payré, le port de La Guittière ou encore le Château - font ainsi de Talmont-Saint-Hilaire une destination privilégiée des touristes.

Au sein d'une équipe de 3 agents et sous l'autorité de la responsable de la restauration scolaire vous exercez les missions suivantes:

- Planifier, contrôler la production du service de restauration scolaire (900 repas/ jour) :

- Contrôler la conformité des denrées alimentaires
- Réaliser la gestion des stocks et des commandes en lien avec la responsable de service
- Participer à la sélection des produits et à la réalisation des menus équilibrés (Conformément aux recommandations ministérielles) en fonction de la saison et de la disponibilité des produits

- Assurer la production des repas

- Confectionner les repas au meilleur qualité/prix
- Proposer des améliorations si nécessaire (qualité, quantité, variété)

- Appliquer les protocoles d'entretien liés à la restauration collective :

- Participer aux nettoyages quotidiens des locaux et matériels (batterie de cuisine etc.)
- Remise en état régulier des locaux dans le respect de la méthode HACCP

PROFIL RECHERCHÉ :

CAP de cuisine exigé

Savoir :

- Expérience en restauration de 5 ans exigée
- Expérience en restauration collective fortement appréciée
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
- Techniques de cuisson maîtrisées
- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Connaissances de la loi EGalim

Savoir-faire :

- Cuisiner et préparer des plats
- Évaluer la qualité des produits
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...)
- Contrôler la gestion des stocks
- Organiser son travail

Savoir être :

- Avoir l'esprit d'équipe
- Être autonome
- Être rigoureux et organisé

- S'exprimer avec courtoisie et diplomatie
- Disponible et polyvalent
- Serviable
- Savoir prendre des initiatives et s'adapter à des situations variées
- Etre réactif

Conditions de travail :

Département du lieu de travail : VENDEE

Lieu de travail : Restaurant scolaire 27B Av. des Sables
85440 Talmont-Saint-Hilaire

Temps non Complet (28 heures), annualisé

Rémunération statutaire et régime indemnitaire de la collectivité

Participation à la complémentaire santé

Participation à la garantie maintien de salaire

Collectivité adhérente au CNAS et au FDAS

Contact et informations complémentaires :

Pour plus d'information sur le poste, vous pouvez contacter Madame BOUCHER
(restaurant.scolaire@talmontsainthilaire.fr / 02 51 90 64 26)

Travailleurs handicapés : Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Candidature :

Je vous invite à nous adresser votre candidature (CV à jour + lettre de motivation) par mail :
rh@talmontsainthilaire.fr