

CUISINIER (H/F)

**Pôle éducation et vie de la cité - PEVC/
Direction de l'éducation, l'enfance et la restauration - DEER/ Service restauration**
Lieu d'affectation : Cuisine Centrale de Kerlétu

<u>Cadre statutaire</u>	<u>Cotation RIFSEEP</u>	<u>Temps de travail</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Catégorie : C - Filière : Technique - Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux 	C3	Temps complet Régime de 35h
<u>Situation fonctionnelle</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - Référent hiérarchique - Positionnement 	<p>Chef de production de la cuisine centrale</p> <p>Au sein du service restauration qui comprend un restaurant administratif et une cuisine centrale dont vous dépendez, vous travaillez en équipe avec une dizaine d'agents de production répartis en deux équipes (préparation froide et chaude - par roulement tous les mois)</p>	
<u>Relations fonctionnelles</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes 	<p>Relations fréquentes avec les responsables de secteur et le chef de production</p> <p>Echanges permanents avec tous les autres agents de la cuisine (secteurs réception, production, expédition)</p> <p>-</p>	
<u>Mission principale</u>	<p>Le service restauration de la Ville de Lorient produit environ 4 000 repas par jour pour le compte de différentes structures et établissements internes et externes. Dans ce cadre, la cuisine de production assure, en liaison froide la fabrication de préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de l'hygiène et de la réglementation en vigueur en restauration collective, du planning de fabrication et des consignes de travail. Le service de la restauration municipale met en avant la qualité de ses approvisionnements, le fait-maison et les filières locales.</p> <p>Dans ce contexte, vous assurez des productions culinaires en alternance, par roulement tous les mois, sur le secteur chaud et le secteur froid.</p>	
<u>Activités du poste</u>	<p>Participer à la préparation des productions culinaires chaudes et froides (roulement tous les mois)</p> <p>Participer ponctuellement aux conditionnements des préparations et autres tâches liées à l'activité de la cuisine centrale</p> <p>Participer aux réceptions municipales organisées par le service</p> <p>Participer aux réunions de service et informer, ainsi que rendre compte, des problèmes et difficultés rencontrées à sa hiérarchie</p> <p>Assurer en cas de nécessité le remplacement d'un des deux chefs d'équipe secteur froid et secteur chaud</p>	
<u>Compétences requises</u>	<p>Formation initiale en restauration (CAP, Bac Pro en cuisine)</p> <p>Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> <p>Connaissances des normes d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration</p> <p>Capacité à s'organiser dans la réalisation de ses activités</p> <p>Sens du travail en équipe et capacité de collaboration</p> <p>Réactivité, motivation et dynamisme</p> <p>Souci du service rendu à l'usager</p>	
<u>Observations</u>	<ul style="list-style-type: none"> Pose de congés pendant les vacances scolaires Travail en journée continue, déjeuner pris sur place 	