cuisiniÈre / CUISINIER EN restauration COLLECTIVE

###### **Pôle éducation et vie de la cité – PEVC / Direction de l'éducation, l'enfance et la restauration – DEER / Service restauration / Restaurant administratif**

###### Lieu de travail : Restaurant municipal, 5 Bd Cosmao Dumanoir

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Niveau d’emploi*** **Catégorie :** C
* **Filière :** Technique
* **Cadre d’emplois :** Adjoints techniques territoriaux
 | **Cotation RIFSEEP**C2 | **Temps de travail**Temps completRégime de 36h30 |
| Situation fonctionnelle* **Référent hiérarchique**
* **Positionnement**
 | Chef de production du restaurant municipal Au sein du service restauration regroupant près d’une quarantaine d’agents, vous faites partie d’une équipe de 6 agents. |
| Relations fonctionnelles* **Internes**
* **Externes**
 | Contacts avec l’ensemble des agents de la ville et des autres administrations conventionnées se restaurant Relations avec les fournisseurs et autres prestataires de service  |
| Mission principale | Vous garantissez la qualité de la prestation du restaurant municipal à travers diverses tâches : préparation culinaire, service et entretien.Vous devrez suppléer le responsable du RMO en cas d’absence. |
| Activités du poste | **Missions principales**Elaborer des préparations froides et chaudesServir et informer les clients pendant le serviceS’assurer du respect des consignes d’hygiène et de sécurité alimentaireAssurer l’entretien et le nettoyage du poste occupé**Missions de suppléance du responsable du RMO en cas d’absence**Envoyer à la cuisine centrale de Kerletu la fréquentation du jour et des commandes à passer en painAssurer l’enregistrement de la traçabilitéRéaliser la vérification journalière de la caisse (rapprochement papier et corrélation avec le logiciel de caisse OMC)Effectuer l’édition de cartes monétiques temporaires et permanentesInformer la direction de la cuisine centrale en cas de panne ou besoin de travauxAssurer des commandes simples fournisseurs et réception des marchandises et entretien du stock |
| Compétences et qualités professionnelles requises | Être titulaire d’une formation initiale en restauration Connaissance de la réglementation en matière d’hygiène et de sécurité alimentaireSavoir organiser et répartir le travailSavoir créer ou adapter les recettes de cuisine Capacité à travailler en équipeQualités relationnelles Sens de l’organisation, de l’efficacité et rigueur  |
| Observations | * Travail en journée continue
* Polyvalence pour nécessité de service
 |