

La Commune de Dissay (86130) recrute un (e)

Cuisinier/cuisinière
En raison d'un départ en retraite
Poste à pourvoir au 01/06/2025

La mairie de Dissay recrute un **cuisinier/cuisinière pour la cuisine centrale, 250 repas quotidiens pour 2 groupes scolaires, 35 heures annualisées. Grade Agent de Maitrise Principal**

Vos missions :

- Manager une équipe de 6 personnes
- Confection des préparations froides et chaudes.
- Service au self
- Education au goût des enfants (ateliers du goût, etc...)
- Entretien du matériel et des locaux
- Respect des procédures internes et des règles d'hygiène de la cuisine centrale
- Suivi du marché des denrées (groupement d'achat avec plusieurs autres collectivités)
- Elaboration des menus dans le respect du GERM CN
- Passage des commandes
- Production pour les évènements de la collectivité

Profil demandé :

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.
- maîtriser les logiciels Excel, Word

- SAVOIRS :

- * Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- * Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- * Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- * Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
- * Maîtriser les techniques de nettoyage.
- * Posséder les bases du service en salle.

- SAVOIR FAIRE :

- * Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- * Savoir présenter et décorer les plats.
- * Evaluer la qualité des produits de base.
- * Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- * Vérifier les préparations culinaires.
- * Proposer de nouvelles recettes.
- * Appliquer les règles de sécurité du travail.
- * Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- * Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers.
- * Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.

* Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

Connaissance des dispositifs Agrilocal, circuits-courts

Réaliser les commandes et les menus

Titulaire du permis B

- SAVOIR ETRE :

* Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).

* Être autonome et force de proposition.

* Avoir le sens de l'organisation.

* Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.

* Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.

* Avoir le sens du service public.

* Courtois et réactif

Rémunération statutaire

Régime indemnitaire (IFSE-CIA-NBI)

Participation employeur en santé

CNAS

Fournir l'arrêté de situation administrative et les 3 derniers entretiens annuels

Candidatures à envoyer (CV et lettre de motivation+ diplômes)

à : M. le Maire, 240, rue de l'église 86130 Dissay

avant le 22 mars 2025

Renseignements complémentaires : Chantale VACHON 05.49.52.34.56 ou

c.vachon@dissay.fr