

CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE
NIVEAU 4

Descriptif de l'emploi :

Sous la responsabilité du chef de service, vous travaillez à la cuisine centrale et participez à la confection des repas en liaison froide.

Missions :

- Préparer et confectionner les repas en liaison froide dans le respect des règles HACCP
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux
- Appliquer les règles et la méthode HACCP
- Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de cuisine
- Réceptionner les livraisons et contrôler leurs conformités
- Elaborer les documents de suivi dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire

Profil :

- Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier
- Maîtriser les techniques culinaires classiques
- Disposer de la capacité de travail en équipe
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les consignes et la hiérarchie
- Respect du fonctionnement de la structure

Type de contrat :

- Apprentissage.
- Postes à pourvoir à partir de septembre 2024,
- Rémunération : selon grille apprentis.

Spécificités :

Travail en froid positif, horaire 6h à 13h12.

CANDIDATURES :

Elles devront comporter une lettre de motivation faisant référence aux caractéristiques du poste proposé et un curriculum vitae et être adressées avant le 15 mai 2024 à :

**Monsieur le Président de la Communauté d'Agglomération du Gard Rhodanien Service
des Ressources Humaines 1717, Route d'Avignon 30200 BAGNOLS SUR CEZE**
agglo@gardrhodanien.fr;

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter les ressources humaines au
04.66.79.01.02.