

Profil de poste



Située à 2,5 km de la porte d'Orléans et desservie par la ligne B du RER, **Cachan** est une commune de 31542 habitants. Elle bénéficie d'une situation privilégiée : une ville à taille humaine au cœur du Grand Paris. **Cachan** est une commune attractive de par son cadre de vie et ses nombreux projets au service des habitants tels que le nouveau Campus de Cachan ou l'éco-quartier de la future gare du Grand Paris. Elle est labellisée « Ville 4ème fleur » et « Ville internet 5 @ ».

I - IDENTIFICATION DU POSTE

Libelle du poste : Cuisinier (F/H)

Direction - Service : DPS - ERG - Restauration Scolaire

Catégorie : C

Cadre d'emplois : Adjoints Techniques

II - DESCRIPTIF DU POSTE

A / MISSIONS

Sous la conduite du chef et du second de cuisine, participe à la réalisation de la production journalière des repas dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et selon les critères qualitatifs définis.

B/ FONCTIONS ET ACTIVITES

<p>PRODUCTION – ENTRETIEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participer à la réception et au contrôle des denrées alimentaires – donner l'alerte si nécessaire en cas de non-conformité décelée ▪ Participer à la production journalière des repas en application stricte des règles de sécurité sanitaire des aliments - donner l'alerte si nécessaire en cas de non-conformité décelée ▪ Procéder au nettoyage et à l'entretien des matériels et des locaux ▪ S'adapter aux évolutions réglementaires
--	---

III - COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

SAVOIR	<ul style="list-style-type: none">▪ Etre diplômé dans le secteur de la restauration ou avoir une expérience professionnelle significative affirmée en restauration collective▪ Connaître des techniques culinaires▪ Connaître et pratiquer la méthode HACCP▪ Connaître les règles de sécurité en restauration
SAVOIR - FAIRE	<ul style="list-style-type: none">▪ Etre habile et rapide dans l'exécution
APTITUDE / QUALITE	<ul style="list-style-type: none">▪ Avoir une capacité d'adaptation et d'initiatives▪ Etre capable de rendre compte de son activité▪ Etre capable de travailler en équipe

IV - CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

Positionnement hiérarchique :	N+1 : Chef de cuisine N+2 : Responsable adjoint restauration
Lieu de travail :	Cuisines
Temps de travail : Horaire de travail :	37h30 - 6h30 / 14 h
Particularités ou contraintes du poste :	<ul style="list-style-type: none">- Peut être déplacé sur d'autres sites de production en fonction de la contrainte du service- Avoir une capacité physique pour travailler debout et porter des charges- Doit être reconnu apte à la manipulation des denrées alimentaires- Les congés et les RTT doivent être posés pendant les congés scolaires et les mercredis.

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à : drh-recrutement@ville-cachan.fr