

CUISINIER (F/H) Lycée Roanne - Cherve (42)

Description de l'offre

Période de parution : du 23/09/2021 au 23/10/2021

Direction : L.A. ROANNE-CHERVE (42-Le Côteau)

Cadre d'emploi : Adjoints Techniques EE

Localisation : Perreux, Auvergne-Rhône-Alpes, FR

Descriptif :

Sous l'autorité du responsable de cuisine, assurer la préparation et la production de l'ensemble de la prestation culinaire, et participer au service de restauration collective en tenant compte de la présence des élèves.

- Réaliser et cuisiner des plats et mets relevant de sa partie, en production de masse :
- Intervenir lors de la finition de la production et contrôler la qualité
- Veiller et participer à l'hygiène et à la propreté des locaux
- Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de cuisine
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires et matériel
- Participer à la distribution des repas
- Réceptionner les livraisons de produits et contrôler leur conformité
- Concevoir des menus (ou participation) en liaison avec la gestionnaire ou le responsable de cuisine
- Elaborer et proposer de nouvelles recettes
- Préparer des buffets

Les missions du poste sont susceptibles d'évoluer en fonction des nécessités de service

Compétences :

SAVOIRS :

- Connaître les règles de fabrication culinaire en restauration collective
- Connaître les règles d'hygiène et sécurité générales et alimentaires (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Connaître les règles de gestion des stocks alimentaires et critères de péremption
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits
- Avoir des notions d'hygiène alimentaire, diététique et ergonomie
- Connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Connaître les notions réglementaires sur les établissements recevant du public (ERP)

SAVOIR FAIRE :

- Maîtriser les techniques de cuisine
- Gérer les stocks et les denrées alimentaires (approvisionnement, stockage, conservation...)
- Veiller aux équilibres alimentaires et proposer des améliorations
- Vérifier les préparations culinaires (qualité, goût, présentation...)
- Respecter les procédures de production, d'utilisation des matériels et de nettoyage
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité générales et alimentaires

SAVOIR-ETRE :

- Etre polyvalent au sein de la cuisine
- Etre organisé et méthodique
- Avoir de la rigueur et de la précision
- Etre vif et efficace, savoir respecter des impératifs de délais
- Savoir travailler en équipe et avoir un bon sens relationnel
- Avoir l'esprit d'équipe

PARTICULARITÉS DU POSTE

- **Horaires** : 41h/semaine 2 semaines du matin 6h à 14h45 sauf vendredi 6h à 14h30 et 1 semaine du soir 11h30 à 20h15 sauf vendredi 7h15 à 14h30, L'emploi du temps élaboré par la direction du lycée peut être modifié selon la nécessité de service.

Outils : objets lourds, chauds et tranchants, produits toxiques, matériels de cuisine et de cuisson

- **Contraintes du poste** : station debout prolongée, fréquentes allées et venues, activité soutenue lors de la période de service, travail alternativement en milieu réfrigéré et en milieu chaud.

- **Equipements** : Port de vêtements professionnels et chaussures de sécurité obligatoire.

- **Date limite de candidature** : 23/10/2021.

- **Prise de poste envisagée** : 01/01/2022.

- Pour tout renseignement complémentaire, merci de contacter Gilles LAMBERT chef cuisinier 04 77 44 82 15 et Frédérique MOULIN gestionnaire 04 77 44 82 00