

RECRUTE

UN CUISINIER (F/H)

Pôle de l'Attractivité Départementale – Direction de l'Éducation et de la Jeunesse – Cité Scolaire Pierre Larousse
Filière Technique – Catégorie C – Cadre d'emplois des adjoints techniques

DESCRIPTION DU POSTE

Membre de la communauté éducative, le cuisinier participe au bon fonctionnement de la cité scolaire et de l'internat. Il contribue à la mise en œuvre des bonnes conditions de travail pour les élèves et les enseignants. Il assure la production des repas dans le respect des règles sanitaires et de la politique de restauration collective. Il participe à l'élaboration des menus, à la préparation des repas et au service au self. Il veille également à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine tout en garantissant la qualité et la traçabilité des produits.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- Élaborer des menus selon le plan d'équilibre alimentaire
- Mettre en œuvre la politique de restauration, notamment en matière d'approvisionnement local
- Produire et valoriser des préparations culinaires (entrées, plats chauds, pâtisseries)
- Participer à la préparation des repas exceptionnels et réceptions
- Assurer la traçabilité des produits utilisés et leur conformité avec les normes sanitaires
- Distribuer et servir les déjeuners aux élèves et au personnel
- Garantir la qualité des produits réalisés en cuisine et appliquer la réglementation en vigueur
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel de cuisine
- Appliquer les consignes d'hygiène alimentaire selon la méthode HACCP, ainsi que les règles de santé et de sécurité
- Participer à la gestion des déchets et au tri sélectif
- Préparer les commandes d'approvisionnement et contrôler la qualité des produits reçus

PROFIL RECHERCHÉ

Titulaire d'un Bac Pro ou CAP/BEP en cuisine, vous disposez d'une expérience dans un poste similaire. Vous maîtrisez les techniques culinaires de base, ainsi que les normes d'hygiène alimentaire, notamment la méthode HACCP. Vous êtes à l'aise avec le travail en équipe et la communication et faites preuve de rigueur et de réactivité.

SPÉCIFICITÉS ET AVANTAGES DU POSTE

Poste à 42 heures par semaine adapté au calendrier scolaire
Poste en soirée, selon un calendrier établi, en raison de l'internat
Tarif préférentiel des repas pour le restaurant scolaire
Titres restaurants sur les journées de permanence
Adhésion au CNAS prise en charge par le Conseil Départemental

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

6 Rue des Montagnes, 89130 Toucy

VOUS ÊTES INTÉRESSÉ(E) ? A VOUS DE JOUER !

LA RECHERCHE D'EMPLOI

Vous parcourez nos offres en ligne pour trouver le poste qui vous convient

1



L'ANALYSE DES CANDIDATURES

Nous sélectionnons les candidats retenus pour un entretien

3



LA PROPOSITION D'EMBAUCHE

Nous transmettons une proposition de recrutement au candidat retenu

5



2



LE DÉPÔT DE VOTRE CANDIDATURE

Vous postulez en ligne en joignant votre CV et votre lettre de motivation

4



L'ENTRETIEN DE RECRUTEMENT

Nous évaluons les compétences et les motivations des candidats

6



VOUS ÊTES RECRUTÉ !

Bienvenue au Conseil Départemental de l'Yonne !