

OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée recrute

Cuisiner (H/F)

Recrutement statutaire et contractuel si nécessaire (CDD de 10 mois renouvelable)

Catégorie C (Adjoint Technique Territorial ou Agent de maîtrise)

Au cœur de la Drôme, dans un environnement exceptionnel, la Communauté de communes bénéficie d'une situation privilégiée, à proximité de grands axes de communication. Elle regroupe 29 communes pour une superficie de 588,5 km² et compte 30 960 habitants. L'intercommunalité, c'est près de 45 ans d'actions au service du territoire. Depuis 2018, son siège est installé à l'Ecosite d'Eurre.

La Cuisine Centrale située à Eurre, sur l'écosite, produira à compter du 1^{er} novembre des repas pour la restauration scolaire du territoire. Ils seront élaborés sur place avec des produits de qualités, majoritairement locaux et biologiques. La cuisine prévoit de fournir 400 repas au démarrage dont 30 à 40 repas sur place pour les travailleurs de l'écosite, puis progressivement jusqu'à 700 repas/jour.

Les finalités du poste sont les suivantes :

1/ Elaboration des repas en respectant les normes d'hygiène et les objectifs de qualité fixés.

2/ Veiller à ce que les repas soient prêts au bon moment.

3/ S'assurer que tout est parfaitement organisé pour la production suivante

MISSIONS :

- 1 - Co-organiser la production suivante avec le chef de cuisine
- 2 - Elaborer les plats en respectant nos valeurs et objectifs ainsi que notre PMS
- 3 - Participer à l'allotissement et à l'expédition des repas
- 4 - Participer à l'entretien des locaux et des équipements dans le respect du PMS
- 5 - S'assurer de la remise en état de la cuisine pour la production suivante, plonge, rangement, produits d'entretien.
- 6 – Participer au remplacement du second de cuisine en cas d'absence temporaire et, selon les besoins et les plannings de l'équipe : participer au service des repas adultes sur place, à la gestion du magasin alimentaire, au tri et l'évacuation les déchets, aux livraisons.
- 7 - Participer à l'amélioration des pratiques au sein de la cuisine : menus, sélection des denrées, nouvelles recettes, amélioration de processus, repérage et signalement de dysfonctionnements...

PROFIL :

Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective

Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels

Connaître, appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien...)

Réceptionner les marchandises selon le PMS

Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites

Maîtriser les gestes et postures de la manutention

Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux

CADRE DE TRAVAIL :

Ce projet de cuisine centrale étant en cours de réalisation, les quotités de temps de travail sont sujettes à modifications. Le temps de travail indiqué ci-dessous est **le temps minimum**.

L'organisation à venir pour l'ouverture au 1^{er} novembre, l'évolution de la charge de travail de la cuisine centrale à anticiper **et** les besoins exprimés par les candidats permettront d'arrêter définitivement les quotités de temps de travail.

Poste à temps non-complet annualisé (28 heures), du lundi au vendredi

Contrat à durée déterminée de 10 mois (ce contrat pourra être ensuite renouvelé voire pérennisé sous la forme d'une titularisation dans la Fonction Publique Territoriale).

Placé sous l'autorité du chef de cuisine.

Rémunération : grille indiciaire (selon expérience) + prime mensuelle (IFSE) + prime dite d'évaluation (CIA) + Chèques déjeuner + participations complémentaire santé et prévoyance maintien de salaire + CNAS et UNADERE.

Poste basé au siège à Eurre.

POUR CANDIDATER : Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) à Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Val de Drôme, 96 Ronde des Alisiers, 26400 EURRE ou par mail à candidatures@val-de-drome.com au plus tard le **29 septembre 2023**.

Pour tous renseignements complémentaires, contact : Damien HOSTAL, Chef de cuisine.

Téléphone : 04 75 25 43 82

Informations complémentaires :

Poste à pourvoir au plus tard le 9 octobre.