

La commune du Poiré-sur-Vie recrute un CUISINIER CONFIRME (H/F), à temps complet.

Date limite de candidature : 10 janvier 2021

Date prévue du recrutement : 1<sup>er</sup> février 2021

Type de recrutement : Fonctionnaire ou contractuel de droit public

Grade : adjoint technique territorial – adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe – adjoint technique principal de 1<sup>ère</sup> classe

**Missions principales :**

Au sein du service Cuisine Municipale, votre mission sera d'assurer la production de repas et de participer aux missions d'expédition et de distribution.

Vos activités principales sont :

- Cuisiner et préparer des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de restauration collective
- Maîtriser les techniques de production liaisons froide et chaude
- Nettoyer le matériel et les locaux
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Respecter les procédures HACCP
- Appliquer les règles de sécurité au travail

Mission secondaire :

- Préparer les buffets pour des manifestations municipales

**Contraintes du poste :**

- Temps de travail annualisé
- Travail le week-end et les jours fériés par roulement (1 sur 4 en période normale)
- Remplacement du cuisinier affecté à l'EHPAD
- Régime d'astreinte en fonction du planning prévisionnel annuel

**Qualifications :**

- Formation de cuisinier confirmé
- Expérience souhaitée, notamment en collectivité

**Aptitudes :**

- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à travailler en autonomie
- Rigueur
- Sens de l'organisation
- Capacité à rendre compte
- Polyvalence au sein du service

**CANDIDATURES**

Votre candidature est à adresser au plus tard le 10 janvier 2021, par courrier ou par mail ([rh@ville-lepoiresurvie.fr](mailto:rh@ville-lepoiresurvie.fr)) à :

Madame le Maire

Mairie de Le Poiré-sur-Vie

4 Place du Marché - 85170 LE POIRE-SUR-VIE