

Caen le 21 novembre 2019

Recrutement pour remplacements – contrat à durée déterminée :

CUISINIER ou AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION(H/F)
cadre d'emploi des adjoints techniques

**Au sein de la Direction des Services aux Seniors
Collectivité CCAS**

MISSION	Réalisation des menus et fabrication des plats pour les résidences seniors et le Service Repas à domicile dans le cadre d'une production différée, en liaison froide et en liaison chaude et dans le respect des consignes et bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.
ACTIVITÉS	<p>Activités principales</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborer les menus arrêtés par la commission de menus• Préparer des repas pour les différents services en salle et en chambres (petits déjeuners, déjeuners, goûters, diners, régimes spécifiques, mixés)• Composer les recettes, vérifier et valider des plats préparés et déposés dans les chariots repas dans le cadre des diners• Mettre en œuvre les conditions de conservation• Nettoyer et entretenir le matériel de cuisine et des locaux (respect scrupuleux du plan de nettoyage) <p>Et selon les postes</p> <ul style="list-style-type: none">• Livrer les repas
PROFIL RECHERCHÉ	<p>Diplôme requis : BAC Pro ou CAP cuisine ou CAP Agent polyvalent de restauration</p> <p>Expérience professionnelle requise</p> <ul style="list-style-type: none">• Une expérience de la restauration collective serait appréciée <p>Compétences clés recherchées</p> <p>1) Savoirs et Savoirs faire</p> <ul style="list-style-type: none">- Avoir une expérience en restauration collective- Etre formé à la méthode HACCP- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène,- Evaluer la qualité des produits de base- Assurer la finition et la présentation des plats,- Proposer de nouvelles recettes,- Respecter les procédures et effectuer des autocontrôles,- Assurer la sécurité au travail,- Maintenir les relations avec les fournisseurs- Rendre compte et travailler avec la direction de l'établissement <p>Savoir respecter les consignes</p> <p>3) Savoir-être</p> <ul style="list-style-type: none">- Etre organisé, rigoureux, méthodique, savoir gérer les priorités, faire preuve du sens de l'initiative- Faire preuve de faculté d'adaptation, de changement d'organisation

	<ul style="list-style-type: none"> - Discernement : capacité à agir en autonomie ou à faire, prendre des décisions, - Posséder des aptitudes relationnelles avec des publics divers - Savoir travailler en équipe et communiquer - Etre créatif - Respecter les horaires de travail - Faire preuve de pondération et de calme, être discret, - Sens du service public
CONDITIONS D'EXERCICE	<ul style="list-style-type: none"> • Horaires de travail sur la base de 36 heures par semaine du lundi au dimanche selon un planning établi par roulement y compris week-ends et jours fériés. Amplitude horaire entre 6h30 et 15h00 selon l'établissement • Interventions sur différents sites possibles • Travaille seul en fonction de l'établissement • Port d'une tenue en lien avec les métiers liés à la restauration (tunique, pantalon, sabot, charlotte...) • Port de charges lourdes • Permis de conduire indispensable sur les postes en livraison

Les candidatures (lettre de motivation) doivent être adressées
à Monsieur le Président du C.C.A.S. de la ville de Caen
sur l'adresse mèl : drh.offredemploi@caenlamer.fr