

Caen le 14/04/2021

**Recrutement de 2 besoins saisonniers 2021 sur le poste de :**

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

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

<b>MISSION</b>	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.
<b>ACTIVITES</b>	<p><b>Activités principales</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborer les menus arrêtés par la commission de menus</li><li>• Préparer des repas pour les différents services en salle et en chambres (petits déjeuners, déjeuners, goûters, diners, régimes spécifiques, mixés)</li><li>• Composer les recettes, vérifier et valider des plats préparés et déposés dans les chariots repas dans le cadre des diners</li><li>• Mettre en œuvre les conditions de conservation</li><li>• Nettoyer et entretenir le matériel de cuisine et des locaux (respect scrupuleux du plan de nettoyage)</li></ul> <p><b>Activités secondaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Livrer les repas</li></ul>
<b>PROFIL RECHERCHE</b>	<p><b>Diplôme requis :</b> BAC Pro ou CAP cuisine ou CAP Agent polyvalent de restauration</p> <p><b>Expérience professionnelle requise</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Une expérience de la restauration collective serait appréciée</li></ul> <p><b>Compétences clés recherchées</b></p> <p>1) <i>Savoirs et Savoirs faire</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Avoir une expérience en restauration collective</li><li>- Etre formé à la méthode HACCP</li><li>- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène,</li><li>- Evaluer la qualité des produits de base</li><li>- Assurer la finition et la présentation des plats,</li><li>- Proposer de nouvelles recettes,</li><li>- Respecter les procédures et effectuer des autocontrôles,</li><li>- Assurer la sécurité au travail,</li><li>- Maintenir les relations avec les fournisseurs</li><li>- Rendre compte et travailler avec la direction de l'établissement</li></ul> <p>Savoir respecter les consignes</p>

	<p>2) <u>Savoir-être</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre organisé, rigoureux, méthodique, savoir gérer les priorités, faire preuve du sens de l'initiative</li> <li>- Faire preuve de faculté d'adaptation, de changement d'organisation</li> <li>- Discernement : capacité à agir en autonomie ou à faire, prendre des décisions,</li> <li>- Posséder des aptitudes relationnelles avec des publics divers</li> <li>- Savoir travailler en équipe et communiquer</li> <li>- Etre créatif</li> <li>- Respecter les horaires de travail</li> <li>- Faire preuve de pondération et de calme, être discret,</li> <li>- Sens du service public</li> </ul>
<p><b>CONDITIONS D'EXERCICE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Interventions sur différents sites possibles</li> <li>• Travaille seul en fonction de l'établissement</li> <li>• Port d'une tenue en lien avec les métiers liés à la restauration (tunique, pantalon, sabot, charlotte...)</li> <li>• Port de charges lourdes</li> <li>• Permis de conduire indispensable sur les postes en livraison</li> <li>• Poste strictement en présentiel (continuité absolue de service 7 jours sur 7)</li> <li>• Applications des dispositifs barrière en vigueur au moment du contrat (et notamment conditionnement possible à un test de dépistage COVID 48h avant la prise de poste)</li> </ul>

Les candidatures comprenant lettre manuscrite et C.V doivent être adressées : **avant le : 30/06/2021**

à Monsieur le Président du C.C.A.S de la Ville de Caen  
 Direction mutualisée des ressources humaines  
 drh.offredemploi@caenlamer.fr