

OFFRE D'EMPLOI - 1 POSTE DE CUISINIER CONTRAT A DUREE DETERMINEE DE 6 MOIS (renouvelable) POSTE A TEMPS COMPLET – 37H30 HEURES/SEMAINE A POURVOIR DANS LES MEILLEURS DELAIS

Poste à pourvoir au sein de la résidence autonomie « Les Floralies », située au 1 allée des floralies 84130 LE PONTET, gérée par le Centre Communal d'Action Sociale de la ville de LE PONTET – 3 avenue Alphonse Daudet 84130 LE PONTET.

Recrutement sur un contrat à durée déterminée « accroissement temporaire d'activité » - emploi non permanent - <u>à temps</u> complet – 37 heures 30 minutes/semaine.

Poste à pourvoir dans les meilleurs délais, avec possibilité de renouvellement le cas échéant, selon les besoins du service.

Conditions de rémunération :

La rémunération mensuelle brute sera calculée par référence à l'indice brut 367 – indice majoré 366 équivalent à 1 801.80 € brut correspondant au grade d'adjoint technique territorial – 1^{er} échelon relevant de la catégorie C du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux, assortie du supplément familial le cas échéant.

Les primes et indemnités instituées par l'assemblée délibérante comprennent le versement :

- de l'Indemnité de Fonctions, de Sujétions et d'Expertise à raison de 160.00 € brut mensuel (groupe 4 de la catégorie C
- de l'indemnité horaire de travail des dimanches et jours fériés, le cas échéant

Missions principales du poste :

- déconditionnement, déboitage, désensachage des matières premières
- accueil et accompagnement du public (résidents, personnes extérieures) pendant les repas
- préparation et réalisation des prestations de restauration
- réalisation du service en salle et au bar
- contrôle et suivi de la propreté des locaux et du matériel dans son domaine d'activité
- contrôle et suivi de la qualité des produits
- participation à la vie institutionnelle et à la continuité du service

Conditions et modalités d'exercice :

Savoirs :

- expérience de la personne âgée
- maîtrise des techniques de production des repas en restauration collective
- connaissance et application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien)

Savoir-faire:

- connaissance des recettes de base et le fonctionnement des matériels
- connaissance des règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- notion de la gestion des stocks
- maîtrise de l'organisation du travail en fonction du plannings et des consignes orales et écrites
- maîtrise des gestes et postures de la manutention
- maîtrise des techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux.
- maîtrise des outils de commande

Savoir être :

- organisé, rigoureux et méthodique
- autonome et maîtrise du sens du travail en équipe

Réactif, ponctuel et maîtrise du sens du contact

Moyens mis à disposition :

- matériel et équipement liés au système de production
- matériel et équipement de production, produits d'entretien
- matériel de conditionnement
- thermomètre

Equipements liés à l'hygiène et à la sécurité mis à disposition :

- lingerie
- EPI = vêtements, chaussures, gants charlottes...
- distributeur de savon bactéricide
- distributeurs de papier

Qualifications exigées:

- CAP cuisinier ou équivalent
- CAP production et service en restauration

Contraintes et conditions d'exercice :

- horaires de travail : 8 h 30 à 16 h 00 **ou** de 12 h 00 à 19 h 30 **ou** de 8 h 30 à 14 h 30 **et de** 18 h 00 à 19 h 30 selon les plannings
- travail un samedi sur trois par mois de 8 h 30 à 16 h
- variation des horaires les jours d'animation

Risques professionnels:

- brûlure, coupure
- port de charges lourdes
- troubles musculo-squelettiques
- chute

Les candidatures composées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae sont à adresser à l'attention du Président du C.C.A.S :

- 1) Soit sur la boîte mail de madame Catherine MERLIN, responsable du service des Ressources Humaines : cathy.reynaud@mairie-lepontet.fr
- 2) Soit sur la boîte mail du CCAS : ccas@mairie-lepontet.fr
- 3) Soit par voie postale à l'adresse du C.CAS : 3 avenue Alphonse Daudet BP 20162 84130 LE PONTET