

**La Ville de Narbonne (Aude)
56 000 habitants**

Recrute pour la Direction de la Petite Enfance

Un(e) cuisinier(e) de collectivité
Catégorie C

Rappel des missions attendues du service dont le poste fait directement partie :

- Faire du Service Public une notion de priorité.
- Offrir un service de qualité.
- Garantir la continuité du Service Public.
- Apporter une réponse aux besoins de la population.

Missions du poste :

- Assurer la préparation du chaud et du froid des repas de collectivité.
- Assurer l'hygiène et l'entretien des locaux.
- Assurer l'hygiène et l'entretien du matériel.
- Assurer la saisie et la gestion des stocks sur logiciel informatique.

Principales activités dans le poste :

- Faire le débriefing et mettre en application les directives du chef de production pour les préparations froides et chaudes de collectivité, en fonction du menu du jour.
- Mettre en place son poste de travail pour la confection des repas de collectivité en respectant toutes les procédures HACCP.
- Assurer et garantir la préparation d'une cuisine traditionnelle à base de produits essentiellement Bios et locaux pour les repas du déjeuner au goûter de collectivité, en tenant compte de l'âge des enfants (0 à 36 mois), des goûts, de l'harmonie des couleurs, de l'équilibre alimentaire.
- Assurer et garantir les spécificités alimentaires tels que les PAI, les repas sans porc et les repas sans viande.
- Respect de la marche en avant, des endroits propres/sales, des règles d'hygiène (lavage des mains, changement de tenue).
- Lavage, épluchage, découpage, préparation et cuisson des denrées alimentaires du jour.
- Assurer et garantir l'envoi et le conditionnement des repas de collectivité sur les satellites dans les conteneurs isothermes en respectant les procédures établis. Fiche navette.
- Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux /plan de nettoyage et désinfection. Remplir les autocontrôles.
- Nettoyer et entretenir la cuisine, la vaisselle dans le respect de la méthode HACCP.
- Se rendre disponible au sein de l'équipe de production.

- Actualisation des compétences professionnelles au travers de formation.
- Être source de proposition sur des nouvelles recettes en concertation avec les agents de production.
- Assurer le lien avec les différentes structures dans le but d'améliorer la qualité de service, en l'absence du responsable de cuisine.
- Assurer occasionnellement la livraison des repas sur les crèches en respectant les méthodes HACCP.
- Assurer la vérification des tâches HACCP de l'équipe en l'absence du responsable de la cuisine centrale.
- Support sur logiciel informatique en collaboration avec le chef de cuisine.

Conditions particulières du poste (horaires / contraintes...) / Habilitations ou prérequis éventuels nécessaires sur ce poste / Informations diverses liées au poste.

- Travail continu à temps complet.
- Horaires : 5h20 – 13h00.

Ces missions (tâches et horaires) peuvent être modifiées en raison de la nécessité de service en fonction d'événements impondérables pouvant mettre en danger la continuité du service public (exemple absence de personnel, réunion de service). Ces modifications pourront être opérées sur simple demande du responsable de la Direction Petite Enfance.

Autres informations importantes sur le poste

- Personne sous la responsabilité du Responsable de la Cuisine Centrale.

Profil :

Connaissances :

- Connaître les normes d'hygiène HACCP en milieu de restauration collective.
- Connaître le document de référence pour le contrôle des grammages et recommandations des fréquences en petite enfance (GEMRCN petite enfance, basé sur la Plan National Nutrition Santé).
- Connaître et Respecter les règles d'hygiène en restauration collective notamment en matière de préparation des repas.

Savoir-faire :

- Connaissances en diététique et en équilibre alimentaire petite enfance de 0 à 36 mois (GEMRCN).
- Connaissances et utilisation des produits nettoyants, désinfectants/fiches techniques.
- Respect et maîtrise des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité en lien avec la législation en vigueur en restauration collective.
- Connaissances et utilisation de logiciels informatiques.

Savoir être :

- Esprit d'initiative / capacité d'organisation.
- Sens des responsabilités.
- Sens de l'écoute / sens du relationnel.
- Rapidité d'exécution / rigueur.
- Capacité à se former (HACCP).
- Grande capacité à travailler en équipe.
- Capacité d'adaptation à des situations nouvelles et différentes.
- Devoir de réserve.
- Ponctualité.

Poste à pourvoir dans les meilleurs délais

Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation + CV)

A Monsieur le Maire
Direction des Ressources Humaines
CS 80823
11785 NARBONNE Cedex

Ou par mail à : emploi-formation@mairie-narbonne.fr