



Le Pôle Vie Locale de la ville de Carros Recrute : **son cuisinier H/F**

Carros, commune jeune et dynamique de 13 000 habitants, offrant un haut niveau de service public à ses habitants, située à 10km de Nice entre mer et montagne, disposant de la première zone industrielle du Département des Alpes maritimes, de 11 écoles, de nombreux équipements sportifs, des gîtes, un centre international d'arts contemporain... recrute son **Cuisinier**

Sous l'autorité du Responsable de la restauration municipale, vous serez chargé(e) d'assurer la réalisation des repas scolaires en liaison froide dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions

Missions principales :

Confectionner les repas scolaires en cuisine centrale avec environ 1500 repas par jour en liaison froide.

- Elaborer les recettes à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.
- Evaluer la qualité des produits de base
- Vérifier les préparations culinaires
- Participer auprès du chef de cuisine à l'étude des menus
- Proposer de nouvelles recettes
- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaire à la réalisation des plats auprès du chef de cuisine
- Barquettage, scellage des repas en fonction des grammages préconisés par le GERM CN
- Comptage des fromages, desserts et goûters (voir assemblage pique-nique)

Application stricte du P.M.S de l'unité

- Respecter l'HACCP au quotidien avec l'ensemble des procédures du plan de maîtrise sanitaire
- Remplissage de l'ensemble des procédures dans le processus de fabrication
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le P.M.S

Maintenance et hygiène des locaux et des matériels

- Appliquer les procédures d'entretien des locaux et des matériels
- Participer à la remise en état des locaux de l'unité de production dans le respect du plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement
- Respecter les consignes d'utilisation des produits (P.M.S)
- Assurer l'entretien préventif du matériel
- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Contrôler au quotidien le rangement et le stockage des produits et matériels en cuisine
- Participer à la plonge batterie

D'autres missions ponctuelles pourront vous être attribuées.

Compétences – Savoir-être

Être titulaire du CAP/BEP cuisine

Maîtriser les techniques culinaires (élaboration des préparations chaudes et froides)

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP

Assiduité et ponctuel

Être organisé, rigoureux, méthodique

Être réactif et avoir le sens du travail en équipe

Permis VL

Conditions statutaires

Prise de poste	Au plus tôt
Dates du contrat	Au plus tôt et le temps de l'absence de l'agent
Durée du contrat	Renouvelable si prolongation de l'agent
Motif du contrat	Remplacement
Public concerné	Titulaire de la fonction public ou contractuel H /F
Filière	Technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjointes techniques territoriaux
Temps de travail	Temps complet annualisé – Amplitude horaires 7h15-15h du lundi au jeudi et vendredi de 7h15-14h45 – Amplitude vacances scolaires 7h30-14h30
Rémunération	Selon la grille indiciaire de la Fonction Public Territoriale – Participation mutuelle et prévoyance – CNAS action sociale

Envoyer Curriculum Vitae et Lettre de Motivation à l'attention de Monsieur le Maire à :

recrutement@ville-carros.fr

Date limite de dépôt des candidatures : au plus tôt