

## CUISINIER (H/F)

Au cœur de QUIMPERLE Communauté, SCAËR commune de 5526 habitants dispose de deux écoles publiques et d'une cuisine centrale qui produit entre 250 et 600 repas/jour.

### Détails de l'offre

Temps de travail :  
Emploi permanent  
Planning annualisé

Poste à pourvoir au 3 janvier  
2022 par un agent titulaire  
ou à défaut par un  
contractuel

Date limite de candidature :  
15 décembre 2021

### Contact

Curriculum vitae et lettre de  
motivation à adresser à  
Monsieur le Maire de SCAËR -  
2 Place de la Libération  
29390 SCAËR ou par mail  
recrutement@ville-scaer.fr

Pour plus de renseignements,  
vous pouvez joindre Monsieur  
CARNOT, responsable du  
Pôle scolaire au  
02.98.59.43.97 ou  
02.98.59.42.10

### Vos missions principales :

Assurer la production des repas :

- Elaborer des préparations culinaires : restauration directe ou différée, liaison froide ou chaude en respectant les normes HACCP
- Assurer le service et le portionnage des rations en fonctions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition Egalim (GEMRCN) et des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire et de la démarche EGALIM

Participation à la démarche qualité :

- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
- Participer à la démarche qualité, appliquer les procédures

Entretien:

- Assurer le nettoyage des ustensiles de cuisines et tout autre matériel
- Intervention sur l'entretien de la cuisine et des salles de restauration
- Assurer la gestion du composteur
- Respecter les protocoles sanitaires en vigueur

### Ce que nous vous proposons :

- Une valorisation de vos expériences passées
- Une participation employeur pour la prévoyance
- La prise en charge à l'adhésion au CNAS (prestations sociales)
- Deux primes annuelles en complément du régime indemnitaire

### Vous disposez :

- D'une expérience similaire,
- D'une maîtrise des techniques culinaires et de pâtisserie
- D'une maîtrise des fondamentaux PMS, HACCP, GEMRCN, EGALIM
- D'une connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- D'une connaissance du travail des produits de qualité et bio
- D'une aptitude à travailler en équipe
- De Méthode dans l'organisation de votre travail en fonction de l'organisation du service et des consignes orales ou écrites
- Connaissance des collectivités locales et de leurs fonctionnements appréciée
- Dynamique
- Sens du service public