



Service : CUISINE CENTRALE

Recrutement d'un cuisinier - chauffeur livreur (H/F)

A POURVOIR DÈS QUE POSSIBLE

Définition	<u>MISSIONS DU POSTE :</u> Participe à la production de repas, aux missions de réception, de distribution et de service des repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration mis à disposition (dont plonge manuelle et machine) Prend en charge toutes les liaisons nécessaires au fonctionnement de la collectivité (transport de repas) Effectue l'entretien quotidien, nettoyage du véhicule et la tenue des documents de bord et des documents en lien avec la livraison des repas. Participe à la bonne gestion des produits et à la diminution du gaspillage. Participe à l'enregistrement des couples températures/heure (cuisson-refroidissement-remise en température et/ou maintien en température) et des opérations de nettoyage et de désinfection (méthode HACCP). <u>ACTIVITES ET TACHES DU POSTE :</u> Confections et réalisation des repas (crèche, écoles primaires et collège) et des différentes productions de la cuisine centrale Entretien des locaux et du matériel Livraisons des repas et des différentes productions de la cuisine centrale (1 heure par jour de livraison) Service lors des manifestations et cérémonies de la Ville de Solliès-Pont Participe à la gestion physique des stocks et des sorties quotidiennes (notamment les saisies informatiques) Remplacer ponctuellement le magasinier
Situation fonctionnelle	Commune de Solliès-Pont Service CUISINE CENTRALE
Conditions d'exercice	Horaires : Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 06h15 à 13h45 Mercredi : 07h30 à 12h30 Vacances scolaires : 6h00 à 13h00

	<u>Détenteur du permis B obligatoire</u> <u>COMPETENCES :</u> Techniques culinaires Utilisation matériels et équipements de production Présenter les mets de manière agréable. Appliquer les procédures d’entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection Travail en équipe Techniques de présentation et de service lors des manifestations Méthode HACCP et respect du PMS (plan de maitrise sanitaire) Maintenir en température culinaire à l’avance Savoir gérer avec rigueur les stocks Utilisation du logiciel pour la gestion des stocks Respecter les délais prévus pour la livraison Règles de transport de denrées alimentaires Risques professionnels de la restauration collective
Autonomie et responsabilités	Placé sous la responsabilité du responsable de la cuisine centrale et de la responsable de production.
Cadre statutaire et salaire	Type et durée du contrat : <u>remplacement de l’agent absent.</u> CDD indiciaire - 3 mois (renouvelable) 35 heures/semaine – Date de contrat : dès que possible Salaire : traitement indiciaire.

A joindre obligatoirement à la candidature : CV, lettre de motivation (indiquer le numéro d’offre d’emploi France TRAVAIL), diplôme.

Réponse par mail : mairie@solliespont.fr

Réponse par courrier : Mairie de Solliès-Pont - à l’attention de monsieur le Maire :

1 Rue de la République - 83210 SOLLIES-PONT