



La Ville de STE MARIE DE RE
recrute
un CUISINIER A TEMPS COMPLET

La Mairie de Sainte Marie de Ré, commune dynamique de l'île de Ré de 3500 habitants, recrute un cuisinier, à temps complet, pour le service de restauration scolaire, pour la période estivale jusqu'au 15 août 2024.

Descriptif de l'emploi

Le candidat participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'entretien des locaux et matériels de restauration.

MISSIONS :

- Production et valorisation de préparations culinaires
- Préparation des plats
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés
- Suivi des commandes, de la facturation et du budget
- Suivi des règles HACCP en cuisine et du respect de leur application
- Veille à la bonne application des règles d'hygiène des locaux
- Rend compte à sa hiérarchie et est force de propositions

PROFIL RECHERCHE :

- Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une formation en cuisine traditionnelle et collective.

- SAVOIRS :

- * Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- * Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- * Maîtriser les techniques de nettoyage.
- * Posséder les bases du service en salle.

- SAVOIR FAIRE :

- * Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- * Evaluer la qualité des produits de base.
- * Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- * Vérifier les préparations culinaires.
- * Proposer de nouvelles recettes.
- * Appliquer les règles de sécurité du travail.
- * Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- * Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ETRE :

- * Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
- * Être autonome et force de proposition.
- * Avoir le sens de l'organisation .



- * Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- * Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- * Avoir le sens du service public.

Poste à pourvoir dès que possible.

CNAS

Carte salarié pour le pont.

Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation, curriculum vitae, diplômes) à :
Madame le Maire – MAIRIE – 32 rue de la République – CS 20010 – 17740 SAINTE MARIE DE
RE ou par mail à info@saintemariedere.fr