

Cuisinier.ère polyvalent.e à temps complet

Entre les écoles et les crèches, environ 8 000 repas sont fabriqués chaque jour à la cuisine centrale de Villeurbanne. Rattachée à la direction générale Petite enfance et éducation, la direction assure la fabrication et la livraison de ces repas.

Depuis février 2018, la direction a également pris en charge la restauration du personnel sur le site du Restotem. Environ 150 repas sont ainsi servis chaque jour aux agents de la Ville, du CCAS et de l'ENM

Sous la responsabilité du/de la référent.e cuisson et sous l'autorité du responsable cuisine, vous êtes en charge de la fabrication des préparations culinaires et de la participation à l'ensemble des tâches y concourant (déconditionnement, transformation, conditionnement).

Activités :

- Cuire les denrées selon la planification établie.
- Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels
- Evacuer et traiter les déchets
- Réaliser le conditionnement
- Tranchage des denrées prévues au menu.
- Participer à l'élaboration ou à l'évolution des fiches recettes.
- Participer au suivi et à l'évolution de la méthode HACCP.
- Participer à l'enregistrement et à l'archivage de tous les éléments de traçabilité des process de ce secteur.
- Participation ponctuelle pour assurer la continuité de service des sites de production de la direction de la restauration municipale

Votre profil :

- **Connaissances**
- Maîtrise des techniques culinaires en liaison froide
- Hygiène alimentaire, et en particulier méthode HACCP
- Principes de nettoyage et désinfection
- **Savoir-faire**
- Interpréter des fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires nécessaires.
- Evaluer la qualité des recettes et procédés mis en œuvre
- Planifier l'ensemble du process de fabrication
- **Savoir être et attitudes requises**
- Autonomie et adaptabilité dans un cadre contraint
- Aptitude au travail en équipe
- Ecoute active et force de proposition

Contraintes du poste :

- Station debout prolongée – port de charge – exposition fréquente au froid

- Prise de poste à 6h15 – Travail en journée continue.
- Temps de travail à temps complet

Lieu de travail :

- Cuisine centrale – 45 rue des jardins

Temps de travail :

- 35 heures 40 hebdomadaires – 3 jours d'ARTT

Conditions statutaires du poste : cadre d'emplois des adjoints techniques + prime de fin d'année

Adresser votre lettre de candidature accompagnée d'un curriculum vitæ au plus tard le **9 mars 2022**
sur le site de la ville www.villeurbanne.fr