



La Ville de Pornic Loire-Atlantique

15 000 habitants
Surclassée 40 000/ 80 000 habitants
Station balnéaire classée

Recrute pour le Service Vie des écoles *Par voie statutaire ou contractuelle CDD*

1 Cuisinier en Cuisine Centrale (restauration scolaire) (H/F) *Cadre d'emploi des Adjoints Techniques (catégorie C)*

CONTEXTE

Au cœur du Pays de Retz, à proximité de Nantes et de Saint-Nazaire, la Ville de Pornic est une station balnéaire de 15 000 habitants, riche d'un patrimoine naturel préservé, attractive et dynamique.

Elle souhaite aujourd'hui proposer aux élèves pornicais une alimentation choisie en favorisant les produits de qualités (bio, labellisés...) et les circuits courts. Elle a fait le choix de construire une cuisine centrale qui produira en gestion directe 600 repas quotidiennement et livrera les repas des 3 restaurants scolaires en liaison chaude.

Dans le cadre de cette ouverture, nous recherchons un cuisinier. Il sera placé sous la responsabilité hiérarchique du Responsable de la Cuisine Centrale et collaborera avec les agents des restaurants scolaires (en particulier le site de Kerlor).

Le fonctionnement défini à l'ouverture pourra évoluer dans le temps en fonction des besoins de la collectivité.

MISSIONS PRINCIPALES

- Assurer la production des préparations chaude ou froide en fonction du plan de production et des consignes du responsable de la cuisine centrale (fiche recette/ fiche technique)
- Assister et remplacer le Responsable de la Cuisine Centrale (en cas d'absence et pendant les vacances scolaires)
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène, la méthode HACCP
- Transmission des consignes aux agents de restauration des cuisines satellites
- Organiser la production en fonction des besoins prioritaires du conditionnement
- Respecter les consignes de travail du responsable
- Respecter les diagrammes de fabrication et en cas de problème en référer immédiatement au responsable de la cuisine

MISSIONS SECONDAIRES

- Réalisation ponctuelle de repas type « traiteur » pour la collectivité

COMPETENCES

Connaissances techniques

- Connaître, savoir appliquer la réglementation hygiène
- Maîtriser les techniques culinaires, de préparation de repas
- Savoir utiliser les outils bureautiques et utiliser un logiciel de gestion de la restauration (en cas d'absence du responsable)

Savoir-Faire

- Contrôler l'application des règles d'hygiène
- Réceptionner des commandes et suivre les stocks

Savoir être

- Organisé, rigoureux, créatif et méthodique
- Aptitudes pédagogiques, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions, bienveillance
- Capacité d'adaptation, réactivité et dynamisme
- Avoir le sens de l'initiative et être force de proposition

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme de cuisine ou restauration (connaissances en pâtisserie seraient un plus)
- Expérience en restauration collective
- Permis B

CONDITIONS D'EXERCICE

- Port de vêtements professionnels et EPI
- Port de charge
- Travail en zone réfrigéré
- Temps de travail : temps complet
- Temps de travail annualisé du lundi au vendredi
- Rémunération indiciaire, régime indemnitaire, participation à la prévoyance et à la mutuelle labellisée, titre-restaurant, prestations du COS 44 (chèques vacances)

Poste à pourvoir : 21/08/2023

Date limite de candidature : 30/04/2023

Jury de recrutement : 10/05/2023

Renseignements complémentaires auprès de Madame MINIER Marie, Responsable du service de la Vie des écoles (02.40.82.72.00)

Les candidatures (lettre de motivation + CV + dernier bulletin de salaire + reconnaissance RQTH) sont à adresser à :

Monsieur le Maire

Hôtel de Ville

Rue Fernand de Mun

44 210 PORNIC

Ou par mail : rh@pornicagglo.fr