

**La Ville de Thouars,
Ville labellisée d'Art et d'Histoire,
Territoire à énergie positive, Label 4 fleurs et Terre saine.**

Située en Nouvelle Aquitaine, dans le département des Deux-Sèvres, à proximité de Nantes, Angers, Tours, Poitiers, la Ville de Thouars compte environ 15 000 habitants.

**Recrute
Un Cuisinier (F/H)
à temps complet
Dans le cadre d'un remplacement de congé maladie
CDD jusqu'à la fin de l'année scolaire (05 juillet 2024)**

Descriptif de l'emploi :

Sous l'autorité du responsable de cuisine, vous devrez confectionner des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective scolaire.

Missions :

- Production et valorisation de préparations culinaires
- Maintenance et hygiène des locaux et matériels
- Élaboration des préparations culinaires
- Contrôle des approvisionnements
- Gestion des commandes

Profil :

Savoirs :

- Techniques culinaires
- Denrées alimentaires et qualité
- Microbiologie et règles d'hygiène
- Bonnes pratiques de manutention
- Techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Sécurité liée aux techniques d'entretien
- Notions de maintenance du matériel

Savoir-Faire :

- Cuisiner et préparer les plats
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Évaluer la qualité des produits de base
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.)
- Proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel

- Assurer l'entretien préventif du matériel
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler

Savoir-être :

- Amabilité
- Sens du contact
- Ponctualité
- Travail en équipe

Spécificités du poste :

- Station debout prolongée
- Manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid
- Port d'EPI (tenue de travail + chaussures)
- Remplacement du chef de cuisine en cas d'absence

Conditions : Rémunération statutaire sur le cadre d'emploi des Adjoints Techniques (Cat. C)

Date limite de dépôts des candidatures : 26 Avril 2024

Date de prise de poste : Dès que possible

Renseignements complémentaires :

Monsieur Ludovic HUET, référent restauration - Tél : 05.49.96.62.27/ 06.15.71.80.78

Candidatures (lettre de motivation + CV) à adresser par courrier ou par mail à :

Monsieur le Maire

Hôtel des Communes du Thouarsais

Service des Ressources Humaines

4, rue de la Trémoille - BP 160

79104 THOUARS Cedex

rhrecrutement@thouars-communaute.fr

Site web de la collectivité : www.thouars.fr