AUCAMVILLE

Commune dynamique de 8782 habitants et membre de
Toulouse Métropole.

Recrute
1 Cuisinier(e) à temps plein CDD 6 mois

Sous la conduite du responsable de la cuisine, vous participez à la réalisation de la production journalière des repas au sein d'une cuisine centrale et à la logistique de l'expédition de ces repas dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Missions :

- Participe à la production de tous les repas dans le cadre d'une production en liaison froide
- Assure une qualité visuelle et gustative irréprochable des plats chauds et froids
- Assure le suivi des contrôles des productions suivant la méthode HACCP et le guide des bonnes conduites
- Participe à la réception et au contrôle des denrées alimentaires
- Procède au nettoyage et à l'entretien des matériels et des locaux

Profil :

- De formation initiale de CAP cuisine ou BEP restauration, vous justifiez d'une expérience significative idéalement acquise dans le domaine
- Connaissance des techniques culinaires de base : techniques de cuisson multiples, assemblage, découpe, liaison froide
- Maîtrise des règles d'hygiène : normes HACCP , guide des bonnes conduites en hygiène et des principes de nettoyage et de désinfection suivant le plan de nettoyage
- Connaissance recommandations GEMRCN
- Habileté et rapidité d'exécution
- Capacité d'adaptation et d'initiatives
- Aptitude au travail en équipe

Contraintes du poste : Capacité physique pour travailler debout et porter des charges

Renseignements liés au poste

Grade(s) d'emplois envisagé(s) :	Adjoint Technique Territorial
Rémunération :	Grille statutaire de la fonction publique
Durée hebdomadaire :	35heures hebdomadaires

Pour postuler adresser une lettre de motivation, un CV à

Monsieur le Maire d'AUCAMVILLE
Service Ressources Humaines
BP 80213
31142 SAINT-ALBAN CEDEX

Ou par mail : recrutement@ville-aucamville.fr

Poste à pouvoir au plus tôt