

OFFRE D'EMPLOI



La commune nouvelle d'Avranches **recrute**

UN(E) SECOND(E) DE CUISINE

Filière technique — catégorie C - Temps complet

Capitale du pays du Mont Saint-Michel et riche de plus de 2 000 ans d'Histoire, Avranches est une ville à taille humaine (10 000 habitants) à la fois active, citoyenne, durable et équitable. Elle est le poumon démographique d'une zone économique dynamique située à mi-chemin entre Rennes et Caen, grâce à l'autoroute A84.

Sous-préfecture d'arrondissement et siège de la Communauté d'agglomération Mont Saint-Michel – Normandie, Avranches est le pivot d'un bassin de vie de 15 000 habitants. Les nombreux services privés ou publics en son sein, sa richesse culturelle et patrimoniale, ses nombreux parcs et jardins et la diversité de son tissu associatif en font une ville où il fait bon vivre.

Soucieuse de répondre aux besoins de sa population et du tissu entrepreneurial, Avranches développe de nombreux projets grâce à une politique ambitieuse en matière d'investissements.

Et si vous rejoigniez nos services ?

VILLE D'AVRANCHES

Service des Richesses humaines

Hôtel de Ville d'Avranches

Place Littré

CS 15238

50302 AVRANCHES

Téléphone : 02 33 89 29 49

Courriel : ressources.humaines@avranches.fr



www.avranches.fr



Avranches magazine



@avranchesnormandie



Avranches Normandie



Ville d'Avranches



MISSIONS

Au sein de la direction du pôle des services à la population, composée du centre social l'Esc-Halles, de la police municipale, de la vie associative et sport, le restaurant collectif de la ville d'Avranches produit environ 600 repas par jour en période scolaire, principalement à base de produits frais, en liaison chaude et le complément en liaison froide. Elle fonctionne avec une équipe de 5 personnes en production et d'une dizaine de personnes au service et en réchauffe sur différents sites. Le restaurant collectif fournit : 4 écoles primaires, 3 centres de loisirs, 1 Foyer de Jeunes Travailleurs et 1 résidence de seniors. Les pâtisseries et desserts sont produits artisanalement (fabrication maison) ; les prestations de cocktails et cérémonies sont confectionnées à base de produits frais, travaillés, cuisinés traditionnellement.

Le second(H/F) de cuisine placé sous l'autorité du chef de cuisine aura les missions suivantes :

- En étroite collaboration avec le chef de cuisine, confectionner et livrer les repas vers les sites satellites de la cuisine collective dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ,
- Réaliser les préparations culinaires dans le respect de la qualité et du goût ; l'assaisonnement sera adapté aux différents types de convives ou régimes particuliers,
- Appliquer les procédures HACCP,
- Livrer les repas des établissements scolaires, des 3 centres de loisirs, du Foyer de Jeunes Travailleurs et de la résidence seniors la « Cité d'automne » suivant le planning, avec un véhicule frigorifique,
- Participer à la remise en état des locaux et des matériels après la production et distribution des repas,
- Être polyvalent et impliqué dans le développement de la polyvalence sur les différents postes du plateau de restauration
- Seconder le chef de cuisine aussi bien, culinairement que dans le management d'équipe,
- Remplacer le chef de cuisine durant ses absences,
- Impliquer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS

- Temps de travail annualisé en fonction du rythme scolaire où la durée de travail est supérieure à 35 heures
- Si recrutement par voie contractuelle : CDD d'un an, avec mise au stage à l'issue si la période est concluante.
- CNAS
- Participation mutuelle/prévoyance
- Tarif préférentiels sur les repas méridiens



DIPLÔME ET EXPÉRIENCE

- CAP ou BEP cuisine traditionnelle
- Expérience professionnelle souhaitée sur un poste similaire avec connaissance des outils informatiques dédiés au fonctionnement d'une cuisine
- Titulaire du permis B

PROFIL ET COMPÉTENCES

- Connaître les techniques culinaires et maîtriser la préparation des plats en cuisine traditionnelle.
- Savoir préparer et vérifier les plats (assaisonnement, goût, qualité, mise en valeur).
- Savoir interpréter les fiches techniques et les mettre en œuvre.
- Connaître les règles d'hygiène et sécurité alimentaires, sécurité du travail en restauration collective
- Esprit d'équipe ; bon sens du relationnel et de la communication, savoir rendre compte,
- Esprit d'initiative ; méthodique et organisé ; rapidité d'exécution
- Apprécie la qualité culinaire, la créativité, le partage du savoir-faire

INFORMATIONS ET CANDIDATURE

Pour postuler, adressez votre curriculum vitae et une lettre de motivation ainsi que votre dernier arrêté de situation administrative pour les agents de la fonction publique :

- Par courrier à
Monsieur le maire
Place Littré – CS 15238
50302 AVRANCHES Cedex
- Par mail à ressources.humaines@avranches.fr

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : LUNDI 15 AVRIL 2024

Renseignements auprès du service des Richesses humaines : 02 33 89 29 49

