

Noisy-le-Grand, capitale économique de l'Est parisien.

Noisy-le-Grand compte aujourd'hui plus de 67 000 habitants répartis dans 17 quartiers historiques. Son vieux centre-ville briard cohabite avec un centre commercial régional et un quartier d'affaires en pleine expansion. Noisy-le-Grand bénéficie d'une situation géographique et d'un cadre de vie privilégiés avec près de 130 hectares d'espaces verts ouverts au public. Délimitée au nord par la Marne et au sud par le bois Saint-Martin, la ville est située aux portes de Paris, à 20 minutes du centre de la capitale en RER A ou E. 3^{ème} pôle d'affaires de la région Ile-de-France, Noisy-le-Grand compte près de 4 000 entreprises, dont environ 500 commerces de détail. Les sièges de plusieurs entreprises internationales y sont implantés. Noisy-le-Grand offre des parcours scolaires riches et variés grâce à son lycée international et sa proximité avec l'Université Paris Est.

Recrute pour son Centre Communal d'Action Sociale :

Un Adjoint au Responsable de Cuisine de la Résidence Jean Wiener (h/f)

Cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux

Sous l'autorité hiérarchique du Responsable de Cuisine, vos missions se décomposent comme suit :

- Elaborer et préparer les repas du restaurant
- Evaluer la qualité des produits de base : Valoriser les produits BIO (20% minimum), frais et de saison.
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Enregistrer informatiquement les suivis des livraisons, les coûts et les dépenses des denrées alimentaires.
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc)
- Proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de l'établissement
- Appliquer et faire appliquer la méthode H.A.C.C.P.
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles
- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité au travail
- Encadrer l'équipe de restauration en l'absence du responsable
- Gérer les congés de l'équipe de restauration en l'absence du responsable
- Maintenir l'hygiène des locaux et matériels de cuisine
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Effectuer les commandes en tenant compte du budget
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Etablir un suivi informatique des produits livrés et de leurs coûts
- Vérifier la facturation par rapport aux livraisons
- Etablir une gestion et un suivi informatique des stocks
- Etablir un inventaire régulier informatiquement
- Contrôler la réalisation quotidienne du pointage des convives présents
- Contrôler le suivi journalier du nombre de repas servis aux personnels
- Contrôler le suivi hebdomadaire des litres de lait remis aux convives
- Elaborer les menus des repas thématiques
- Etablir le budget prévisionnel des repas thématiques
- Rencontrer les fournisseurs
- Participer aux commissions des menus
- Encadrer et contrôler le plan de nettoyage et de désinfection
- Signaler les besoins de matériels ou travaux à la hiérarchie
- Préparer certains repas ou buffets festifs du service seniors
- Dialoguer et échanger avec les convives
- Gérer les situations d'urgence

Profil et compétences requises :

- Formation ou expérience confirmée de cuisinier
- Connaissance des risques professionnels de la restauration collective
- Connaissance de la méthode H.A.C.C.P.
- Connaissance des règles de sécurité au travail

- Connaissance de base de l'outil informatique
- Maîtrise de l'expression écrite et orale
- Connaissance des bonnes pratiques de manutention
- Connaissance de la sécurité liée aux techniques d'entretien
- Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales et de la fonction publique territoriale
- **Compétences techniques ou savoir-faire** :
- Savoir travailler en équipe
- Savoir transmettre les consignes de travail, d'hygiène et de sécurité à son équipe
- Savoir élaborer et réaliser les recettes de cuisine
- Savoir utiliser les équipements d'une cuisine professionnelle
- Savoir s'adapter au public sénior
- Accueillir le public avec amabilité
- Savoir respecter la confidentialité
- Savoir s'organiser
- Savoir gérer et suivre les procédures et autocontrôles
- Savoir rendre compte
- Savoir gérer les situations de stress

Aptitudes :

- Aptitude à l'encadrement
- Aptitude à la prise d'initiatives
- Esprit d'équipe - Bon relationnel
- Assiduité - Ponctualité
- Disponibilité Adaptabilité
- Respect de la confidentialité
- Réactivité

Adresser lettre de motivation avec curriculum vitae avant le 30/01/2022 à :

Madame la Présidente

Mairie - BP 49

93161 NOISY LE GRAND CEDEX

Lien à utiliser pour postuler : <https://jobaffinity.fr/apply/1aa21ejhh5a4khg4x6>