



LA VILLE DE CONCARNEAU

(Sud Finistère, 20 000 habitants)

Recrute par voie contractuelle

1 AIDE CUISINE POLYVALENT POUR LA CUISINE CENTRALE (H/F)

Contrat saisonnier à temps complet du 17 juin au 30 août 2024

Au sein de la Cuisine Centrale et sous l'autorité du responsable de production, vous êtes aide-cuisinier en production froide.

Missions :

- Participe à la production froide (pièce de production réfrigérée à 10°C) en lien avec la référente de production froide, et le responsable de production
- Participe à la mise en barquettes et la mise en caisses pour l'allotissement par lieu de livraison
- Garantit le respect de l'application des règles HACCP
- Applique le PMS : logigrammes de production, opérations de nettoyage
- Livre potentiellement les 3 centres de loisirs le matin (conduite d'un fourgon réfrigéré - port de caisses transférées sur chariots en cuisines satellites)

Caractéristiques du poste :

- Aptitude à travailler dans des locaux à température régulée (de +3° à -21°)

Profil et compétences requises :

- Notion de cuisine ou formation de cuisinier en cours appréciée,
- Formation / expérience sur un poste agroalimentaire appréciée,
- Maîtrise de la réglementation HACCP,
- Permis B exigé,

Savoir être :

- Sens du service public,
- Autonome et esprit d'initiative,
- Capacité à travailler en équipe,
- Être organisé,
- Bonne condition physique,

Date limite de candidature le 21 avril 2024

Adresser CV, lettre de motivation à :
Monsieur Le Maire de Concarneau
Place de l'hôtel de ville - BP 238 - 29182 CONCARNEAU cedex

candidature en ligne : <https://mesdemarches.cca.bzh/>

Renseignements complémentaires : Direction des ressources humaines - rh.competences@cca.bzh