



LA VILLE DE CONCARNEAU

(Sud Finistère, 20 000 habitants)

Recrute par voie statutaire (ou à défaut contractuelle)

1 AGENT DE PRODUCTION CULINAIRE (F/H)

Poste de catégorie C (cadre d'emploi des adjoints techniques)

Poste à temps complet à pourvoir au 1^{er} juin 2024

Au sein de la Direction Education Jeunesse et sous l'autorité du responsable de production de la cuisine centrale, vous participez aux productions culinaires. Vous gérez les documents de production liés. Vos missions sont :

Production culinaire :

- Vous participez à la production alimentaire en lien avec le responsable de la production,
- Vous garantissez le respect de l'application des règles HACCP,
- Vous appliquez le Plan de Maitrise Sanitaire : logigrammes de production, opérations de nettoyage,
- Vous contribuez à la gestion optimale des stocks (DLC),
- Vous participez à la formation des agents en renfort et des stagiaires,

Conditions et outils de production :

- Vous contribuez à l'application du PMS en production, et vous participez à son amélioration continue,
- Vous participez au traitement des retours de prélèvements bactériologiques réalisés par un prestataire externe, et vous contribuez aux actions correctives si besoin,

Administratif :

- Vous participez au suivi administratif lié aux denrées utilisées à déstocker,
- Vous contribuez à la saisie et à la modification des recettes dans le logiciel de production, et vous participez à l'élaboration des menus,

Missions secondaires :

- Vous pouvez assurer le remplacement de collègues en production chaude / froide,
- Vous pouvez assurer le remplacement du responsable des approvisionnements / réception en cas d'absence (congrés, formation...),
- Vous pouvez remplacer la responsable production froide, lors de ses périodes d'absence,
- Vous pouvez assurer ponctuellement les livraisons de repas en cas d'absence des chauffeurs,

Profil et compétences requises :

- CAP/BEP cuisine exigé,
- Expérience sur un poste similaire exigée,
- Maitrise de la réglementation HACCP (hygiène alimentaire),
- Maitrise de l'outil informatique (gestion des stocks, tableur, mail, contrôle des températures),
- Permis B exigé,
- Vous êtes organisé, rigoureux et autonome,
- Aptitude à travailler dans des locaux à température régulée (de +3° à -1°).

Caractéristiques du poste :

- Temps de travail : 36h15 (avec RTT)
- Rémunération : traitement indiciaire + régime indemnitaire
- Avantages : CNAS, Amicale du personnel, participation financière employeur au contrat collectif prévoyance et à la complémentaire santé.

Date limite de candidature le 8 mai 2024

Adresser CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation administrative 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

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

