



CONCARNEAU
Dille
Bleue

VILLE DE CONCARNEAU
Place de l'Hôtel de Ville
BP 238
29182 CONCARNEAU
T 02 98 50 38 38
F 02 98 50 38 63
contact@concarneau.fr
www.concarneau.fr

LA VILLE DE CONCARNEAU

(Sud Finistère, 20 000 habitants)

Recrute par voie statutaire

**UN(E) CUISINIER(E)
Maison de la Petite Enfance**

Poste de catégorie C à temps complet à pourvoir au 1^{er} juillet 2020

Le cuisinier a pour responsabilité de planifier, gérer, réaliser et contrôler les productions culinaires. Il assure le suivi mensuel des dépenses réelles.

Missions :

- Préparer les repas.
- Gérer les stocks et les commandes produits dans le respect du budget et en privilégiant la filière biologique.
- Adapter les menus en fonction des matières premières en stock.
- Nettoyer les locaux et le matériel de la cuisine.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- Échanger avec l'équipe et les enfants.
- Évaluer la qualité des produits alimentaires
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité)
- Proposer de nouvelles recettes

Profil souhaité :

- CAP Cuisine exigé
- Formation HACCP ou maîtrise des PMS.
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des techniques de cuisine et des produits
- Maîtrise du protocole de nettoyage
- Maîtrise de l'outil informatique
- Capacité d'écoute
- Être réactif, impliqué
- Être organisé, autonome
- Être vigilant, rigoureux
- Capacité à travailler en équipe
- Disponibilité

Date limite de candidature le 6 mars 2020

Adresser CV, lettre de motivation à :
Monsieur Le Maire de Concarneau

Place de l'hôtel de ville - BP 238 - 29182 CONCARNEAU cedex

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

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