

La Ville de Rungis recrute au sein de sa cuisine centrale Une cuisinière / un cuisinier

Cadre d'emploi des adjoints techniques ou des agents de maîtrise - Titulaire ou à défaut Contractuel

La commune de Rungis est située aux portes de Paris, au cœur d'un environnement urbain et dynamique. Résolument orientée vers le développement durable, à taille humaine (5705 habitants). C'est une « Ville verte » avec ses 14 hectares d'espaces verts et sa zone agricole de 40 hectares, s'est vu décerner depuis 2013 la 4^{ème} fleur, récompense la plus élevée du concours des villes et villages fleuris.

L'administration est aujourd'hui pleinement engagée dans la modernisation de son organisation portée par son projet d'administration et la volonté de construire au quotidien une qualité de vie au travail.

Contexte

Au sein du secteur de la restauration municipale, sous le management du Responsable et du gérant de ce secteur, vous travaillez au sein d'un secteur de production (chaud ou froid) et mettez en œuvre la production et la valorisation des préparations culinaires de la restauration scolaire, des crèches et du restaurant du personnel dans le respect des procédures HACCP et de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En collaboration avec un chef ainsi que d'une équipe actuelle de 2 cuisiniers, vous produisez environ 700 repas.

Missions principales

- Participer à la production des repas (préparations chaudes) ;
- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux ;
- Garantir les délais de fabrication ;
- Planifier et contrôler la qualité et la quantité de la production ;
- Participer à la démarche qualité ;
- Programmer et planifier les activités en fonction des contraintes du service ;
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler ;
- Avoir une vision globale de son organisation en vue de l'améliorer et de l'adapter si nécessaire.

Connaissances

- Normes d'hygiène dans le cadre de la méthode HACCP ;
- Techniques culinaires de base ;
- Principes de nettoyage et de désinfection.

Profil demandé

3 ans d'expérience minimum dans un emploi similaire ;
Respect des règles HACCP et port obligatoire des EPI fournis ;
Maîtrise de la langue française à l'oral et à l'écrit.



Diplôme

- CAP cuisinier minimum

Savoir être

- Force de proposition ;
- Exemple ;
- Bienveillant(e) ;
- Organisé(e).

Savoir-faire

- Gérer les situations de stress, les conflits ;
- S'adapter, savoir anticiper ;

Vous êtes réactif(ve) et dynamique, vous avez l'esprit d'équipe tout en faisant preuve d'autonomie, vous avez le sens de l'écoute et de la rigueur, vous savez faire preuve de polyvalence et avez le sens du service public.

Si ce poste vous intéresse, il est fait pour vous !

Conditions de recrutement

- Temps de travail : 37h10 hebdomadaire, du lundi au vendredi, de 6h45 à 14h00 ;
- Rémunération statutaire avec RIFSEEP (dont le CIA) et prime annuelle ;
- 37 jours de congés annuels et jusqu'à 2 jours de congés de fractionnement, les congés sont à poser exclusivement en période de vacances scolaires ;
- Remboursement des transports en commun à hauteur de 75% + Forfait mobilités durables ;
- Participation employeur à la mutuelle santé et prévoyance labélisées ;
- Remboursement partiel des frais d'ALSH et des voyages et séjours des enfants ;
- Aide aux parents d'enfant handicapé ;
- Accès à un système de restauration collective à proximité ;
- Adhésion au CNAS (actions sociales en faveur du personnel) ;
- Possibilité d'adhérer à l'Association Rungissoise des Agents Municipaux (activités culturelles et de loisirs, voyages...).

Vous êtes intéressé(e),

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV) par mail au service recrutement recrutement@ville-rungis.fr.

Si vous souhaitez obtenir plus de renseignements, vous pouvez joindre Madame PELLETIER au 01.45.12.80.46