CENTRE DE GESTION DE LA
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

Village des Collectivités Territoriales
1 avenue de Tizé - CS 13600 - 35236 THORIGNÉ-FOUILLARD CEDEX - Téléphone 02 99 23 31 00 - Télécopie 02 99 23 38 00 - E-mail : contact@cdg35.fr - www.cdg35.fr

Le CDG 35 recherche du personnel en missions temporaires

DOMAINE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

* Missions sur le département au sein des établissements de la fonction publique territoriale (cantines scolaires, EHPAD…)

CHEF CUISINIER

- Établir les menus
- Gérer les commandes auprès des fournisseurs et les stocks alimentaires
- Réceptionner les livraisons des aliments et vérifier la conformité
- Contrôler et veiller au bon entretien des locaux (cuisine et salle de restauration)
- Encadrer le personnel
- Assurer la préparation des repas si nécessaire

CUISINIER

- Assurer la préparation des repas avec le personnel de cuisine en tenant compte du mode de production (repas faits sur place ou liaison chaudes/froides)
- Respecter des règles d'hygiène des locaux et matériels
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation)
- Appliquer les consignes dans le cadre des projets d'accueil individualisés (PAI)

SECOND DE CUISINE

- Contribuer à la préparation des repas avec le personnel de cuisine
- Appliquer les techniques de base : nettoyer, éplucher les produits, mettre en plat les mets
- Distribuer et servir les repas
- Entretenir les locaux (cuisine et salle de restauration), débarrasser les tables, assurer la plonge

AGENT DE RESTAURATION

- Dresser les couverts sur tables
- Distribuer et servir les repas
- Entretenir les locaux (cuisine et salle de restauration), débarrasser les tables, assurer la plonge
- Aider ponctuellement aux besoins en cuisine (mise en assiette, préparation des aliments de base,…)

PROFIL ET COMPETENCES

- Disponibilité, autonomie et capacités d'adaptation, sens de l'organisation, aptitude à travailler seul ou en équipe
- Mobilité : Permis B + véhicule exigés (indemnisation des trajets)
- Expérience en collectivité territoriale souhaitée
- Connaissances des normes HACCP
- Niveau d'études : de CAP/BEP à Bac +2 selon le niveau de responsabilités dans le domaine de la restauration collective