

LA VILLE D'ÉCHIROLLES RECHERCHE POUR LA DIRECTION DE L'ÉDUCATION - CUISINE CENTRALE

UN-E SECOND-E DE CUISINE (CCD de 3 à 4 mois remplacement)

Numéro de l'offre : 03818125175

Cadre d'emploi : Technicien - catégorie B

Poste à pourvoir : le plus tôt possible

Temps de travail : 35h

Pré-requis: BTS en hôtellerie et Expérience professionnelle indispensable en restauration collective

MISSIONS :

Sous la responsabilité hiérarchique du chef de production, il ou elle veille au respect de l'organisation du travail et contrôle sa bonne exécution. Il ou elle contrôle les applications des protocoles d'hygiène de l'ensemble de l'équipe et fait respecter les normes sanitaires en vigueur.

Il ou elle assure le suivi sanitaire de la réalisation des repas fabriqués pour assurer une prestation de qualité optimum.

ACTIVITÉS :

- Gestion et pilotage de la production
- Manager et encadrer l'équipe et remplacer le chef de production, lors de ses absences
- Responsable du relevé quotidien des températures (chambres de stockage ,frigo , local conditionnement froid) , transcription sur document interne
- Elaboration des menus avec le chef de production et l'équipe des cuisiniers
- Passer des commandes de produits froids et surgelés en tenant compte du budget et des produits des marchés .
- Contrôler les disques (mouchards chambre de répartition)
- Contrôler et valider les tenues vestimentaires ainsi que le port des protections à usage unique
- Contrôle et surveillance accrue sur la pratique et le respect des protocoles de lavage des mains ainsi que leurs fréquences
- Contrôler et valider les fiches de cellules
- Contrôler la réalisation des techniques de cuisson
- Contrôler et valider les pratiques de mises en place des produits destinés à la fabrication
- Contrôler les marchandises à réception monter par l'économat en cuisine (DLC ,quantité , qualité)
- Contrôler et vérifier la conformité des barquettes (Quantité visuelle ,étiquetage DLC temps de réchauffe)
- Contrôler et vérifier les fiches techniques de recette des nouveaux plats
- Contrôler et vérifier le planning de nettoyage et d'entretien hebdomadaire
- Contrôler et respecter les protocoles liés à la liaison froide
- Responsable des auto contrôles de nettoyages au moyen de lames gélifiées réactives
- Référent en second auprès des services de la DDPP

- Référent en second qualité et sanitaire envers l'ensemble de l'équipe
- Référent en second qualité ,salubrité auprès des différentes commission
- Gérer l'approvisionnement des produits d'entretien et jetables ainsi que de leur utilisation

QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES :

- Parfaite connaissance de la réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées
- Maîtriser totalement les règles sanitaires d'hygiène alimentaire ,les protocoles liés à la liaison froide ainsi que la réglementation applicable aux structures de production de repas (paquet hygiène)
- Faire appliquer les règles d'hygiène en vigueur liés à la liaison froide
- Gérer la production journalières sur le plans quantitatif , qualitatif et gustatif
- Savoir contrôler la production d'une unité centrale
- Savoir analyser les résultats des prélèvements
- Réagir en cas de problèmes techniques ou d'absences du personnels
- Disponibilité et adaptabilité aux situations
- Garant du respect des délais de fabrication
- Savoir encadrer l'équipe en charge de la production , activités définies , suivies et évaluer par le chef de production
- Savoir rendre compte à son responsable hiérarchique
- Capacité à faire des suggestions , à gérer les priorité.
- Être capable de prendre des décisions.
- Connaissance de writer et de calc pour l'élaboration des menus

Date limite d'envoi des candidatures : le mercredi 2 janvier 2019

Lettre de motivation et CV à adresser à Monsieur Le Maire, Service DRH / Pôle Développement et Recrutement – Hôtel de Ville, 1 place des Cinq Fontaines, BP 248–38433 ÉCHIROLLES Cedex.

Ou par mail : <https://www.echirolles.fr/emploi/3379-un-e-second-e-de-cuisine>