

1 Second(e) de cuisine

Poste à pourvoir aux cadres d'emplois des adjoints techniques ou agents de maîtrise (catégorie C)

MISSIONS DE L'AGENT :

Sous la responsabilité du responsable de production :

- Animer les équipes, allié à une démarche quotidienne d'information et de dialogue avec les agents ;
- Organiser le travail de leur secteur de production au quotidien ;
- Assurer le suivi qualitatif et quantitatif des repas lors de la production (traçabilité, organisation) ;
- Assurer les missions du responsable de production lors des congés.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU POSTE :

- Sous le contrôle et en collaboration avec le responsable de production :
 - Définir, actualiser ou améliorer les fiches techniques et les modes opératoires de production,
 - Mettre à disposition et s'assurer de la bonne prise en compte des fiches techniques par les équipes au démarrage de l'activité,
 - Planifier, conduire, coordonner et contrôler au quotidien l'activité des agents
- Participer à la production et en contrôler le contenu ;
- Faire remonter et proposer des améliorations sur les dysfonctionnements internes liés à la production (maintenance, locaux, matériels, organisation, etc.) ;
- Assurer en fonction des besoins une polyvalence en fonction des nécessités de service,
- Manager les ressources humaines en lien avec le responsable de production et la direction du SIRCO :
- Participer à la définition, au déploiement, et au contrôle du respect du dossier d'agrément et du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- S'informer en permanence des innovations, des évolutions techniques et technologiques de son secteur d'activité (procédés, matériels, produits, matières premières ...) ;
- Appliquer les prescriptions « sécurités » (fermer le gaz, issue de secours dégagées, ...) ;
- Promouvoir l'image du SIRCO.

PROFIL REQUIS :

Niveau d'études : CAP, BAC Pro Cuisine ou expérience significative en restauration collective

Observations :

- Pause repas 0h30,
- Horaires 6H35 à 14H30
- Station debout prolongée,
- Exposition fréquente à la chaleur et au froid

Avantages : RTT, CNAS.

Savoir-faire :

- Connaissance de la production en liaison froide,
- Maîtriser les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (hygiène, restauration, nutrition), manutention / utilisation des équipements,
- Maîtrise des technologies culinaires et de production (fiches techniques),

Savoir-être :

- Sens du service public
- Sens du travail en équipe et des responsabilités
- Grande autonomie dans l'organisation de son travail
- Qualités managériales

Les candidatures (lettre + CV + copie des diplômes) doivent être adressées **avant le 31/05/2024**

A Monsieur le Président du SIRCO

Hôtel de Ville - 71 rue Charles Beauhaire – 45140 Saint Jean de la Ruelle

Ou par courriel : recrutement@ville-saintjeandelaruelle.fr

Pour tout renseignement concernant ce poste, contacter
Madame Sandrine VAUTIER, directrice adjointe ☎ 02.38.72.72.26