

## Offre d'emploi

La ville de Mions recrute au sein de la cuisine centrale  
**un(e) cuisinier(e)**

<b>Pôle</b>	Pôle Famille	
<b>service</b>	Cuisine Centrale	
<b>Intitulé du poste</b>	Cuisinier (e)	
<b>Filière</b>	Technique	
<b>Grade du poste</b>	Adjoints techniques territoriaux	
<b>Catégorie</b>	C	
<b>Descriptif du poste</b>	<b>Sous l'autorité du responsable de la cuisine centrale, le ou la cuisinière assure la production chaude et/ou froide des repas proposés. Il ou elle assure le nettoyage et l'entretien des locaux et du matériel.</b>	
<b>Activités</b>	<p><b>1/ Activités liées à la préparation des repas :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser la production chaude et/ou froide des repas proposés par la cuisine centrale selon la fiche technique recette (respect des ingrédients, des quantités et du process) et le planning de production</li> <li>• Réaliser le nettoyage, l'épluchage et le tranchage des fruits et légumes en légumerie</li> <li>• Assurer le dessouvidage des poches sous-vides</li> <li>• Assurer la mise en décongélation des produits lorsque nécessaire</li> <li>• Garantir le maintien de la sécurité alimentaire lors de la production (contrôle des températures de cuisson, de refroidissement, conservation de la traçabilité)</li> <li>• Collaborer avec le chef de production quant au suivi de la qualité (élaboration des fiches techniques, des menus, nouveaux produits...)</li> </ul> <p><b>2/ Activités liées au nettoyage et l'entretien des locaux :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer le nettoyage des locaux selon le plan de nettoyage et de désinfection</li> <li>• Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de cuisine</li> </ul> <p><b>3 / Participation occasionnelle aux réceptions et événements municipaux</b></p>	
<b>Compétences</b>	<b>savoir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les règles d'hygiène applicables en restauration collective (HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)</li> <li>• Maîtriser les techniques culinaires (pratique et utilisation des matériels) de restauration collective</li> <li>• Connaître les règles d'utilisation des produits d'entretien et des matériels</li> </ul>

		• Gestes et postures
	<b>Savoir faire</b>	• autonomie, réactivité, rigueur, organisation, sens de la priorisation
	<b>Savoir être</b>	• Capacité à travailler en équipe et à communiquer • écoute, disponibilité, capacité d'adaptation, dynamisme
<b>Conditions d'exercice/ contraintes</b>	<b>Horaires/ congés/ temps de travail...</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Poste permanent</b> : recrutement par voie statutaire ou contractuelle au titre de l'art 3-2</li> <li>• <b>Poste à temps complet</b> : 35 heures hebdomadaires</li> <li>• <b>Horaires de travail</b> : 6H00 à 13H00</li> <li>• <b>Lieu de travail</b> : Centre administratif et techniques 57 rue des brosses 69780 Mions</li> <li>• <b>Rémunération</b> : Rémunération statutaire + Rifseep + prime annuelle+participation employeur prévoyance et mutuelle + adhésion CNAS</li> </ul> <p><b>Respect du protocole national pour assurer la santé et la sécurité de tous dans le contexte sanitaire lié au COVID-19</b></p>
<b>Habilitation/permis/diplômes</b>		Formation HACCP souhaitée lors du recrutement ou à organiser dès la prise de poste

**Pour candidater** : merci d'adresser vos candidatures à Monsieur le Maire par mail à l'adresse : [recrutement@mions.fr](mailto:recrutement@mions.fr) ou par voie postale à l'adresse suivante :  
4 Place de la République 69780 MIONS