

EMPLOI TEMPORAIRE**SECOND DE CUISINE – RESPONSABLE DE PRODUCTION CHAUDE EN RESTAURATION SCOLAIRE**

Dans le cadre d'un remplacement, la ville de COMBOURG recherche, un second de cuisine, responsable de production chaude en restauration scolaire.

Sous la responsabilité de la cheffe des cuisines et au sein d'une équipe de 6 agents, vous exercez vos missions au Restaurant scolaire des Cytises, Avenue des Cytises en Combours.

Votre temps de travail est un temps complet de 35h réparti sur 4 jours :

- lundi, mardi, jeudi, vendredi de 7h à 15h45.

MISSIONS PRINCIPALES

-
- Préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.
 - Entretien des locaux et du matériel de la cantine.
 - Encadrement d'une équipe de 6 agents.

DETAIL DES TÂCHES

-
- Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvements d'échantillons...)
 - Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvements d'échantillons....).
 - Participer au service des repas et desservir.
 - Surveiller les enfants.
 - Évaluer la qualité des produits de base.
 - Entretenir et nettoyer le matériel de cantine (four, gazinière, éviers, poubelles...).
 - Appliquer la méthode HACCP.
 - Prélever des plats témoins et des températures.
 - Remplir les fiches allergènes tous les jours.
 - Remplir les fiches de stock tous les jours.

MOYENS MATERIELS DU POSTE

-
- Cuisine collective
 - Restaurant scolaire

RISQUES PROFESSIONNELS

-
- Contraintes thermiques (chaleur humide en cuisine et froid en réserve ou en chambre froide)
 - Environnement bruyant (choc des ustensiles et des plats, machines, agitation des enfants)
 - Manipulation de produits chimiques nécessitant le suivi d'un protocole précis
 - Position debout, piétinement, port de charges et gestes répétitifs

CONTRAINTES DU POSTE

-
- Hygiène corporelle rigoureuse
 - Tenue de travail adaptée à l'activité
 - Rythme soutenu lors du moment du repas

PROFIL RECHERCHE :

- Maîtrise de la méthode HACCP.
- Rigueur et autonomie.
- Expériences en restauration collective seraient un plus.
- Expérience en encadrement

Envoyer CV et lettre de motivation à mairie@combourg.com et rh@combourg.com ou par courrier : Monsieur J. LE BESCO, Maire, Rue de la Mairie 35270 COMBOURG

Poste à pourvoir début mars pour une durée de 15 jours renouvelables en fonction de l'absence du titulaire remplacé.