

La Ville de Chamonix Mont-Blanc recrute, pour sa Direction Enfance Éducation et Solidarité

UN CUISINIER RESTAURATION COLLECTIVE(H/F)
Cadre d'emplois des adjoints techniques (catégorie C)
CDD de 3 mois renouvelable

Sous l'autorité du chef de production, l'agent fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective.

Missions principales

- Production des repas
 - préparations chaudes et froides
 - allotissement des préparations chaudes et froides avec les équipiers
 - vérification des stocks jours pour le lendemain
- Entretien des locaux : nettoyage et désinfection des locaux et des matériels
- Élaboration des fiches techniques
- Participation à la commission menus

Profil

- Connaissance des techniques culinaires
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité liées aux techniques d'entretien
- Connaissance des techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Connaissances des principes de la gestion des stocks
- Autonomie et sens de l'organisation
- Savoir travailler en équipe
- Expérimenté et autonome
- Titulaire du CAP/BEP
- Environ 5 ans d'expériences en cuisine traditionnelle ou collective

Spécificités du poste - sujétions

- Horaires de travail : de 6h00 à 13h30 sur 5 jours

Lieu de travail : Restauration Municipale

Contact : MILA René, Responsable de la Restauration Municipale , 04 50 53 12 64

Date limite de dépôt des candidatures : 03/07/2017

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser à l'attention de Monsieur le Maire de Chamonix Mont-Blanc, par courrier à la Mairie de Chamonix Mont-Blanc, Direction des Ressources Humaines, hôtel de ville, BP 89, 74402 Chamonix Mont-Blanc ou par mail à grh.accueil@chamonix.fr

Poste à pourvoir dès que possible