

## LA COMMUNE DE SAVERDUN

(Ariège, 5 000 habitants)

### RECHERCHE UN

### Cuisinier de Restauration collective

#### *Cantine scolaire engagée dans un Programme d'Alimentation Durable*

Le service restauration scolaire de la ville de Saverdun assure, au sein du groupe scolaire, la préparation la production et le service des repas des 400 enfants scolarisés à l'école maternelle et élémentaire.

Ce service est activement engagé dans un Programme d'Alimentation Durable, ce qui l'inscrit dans une démarche qualitative et locale. L'équipe est composée de 5 personnes. Vous êtes rattaché au responsable de la restauration, vous participez au bon déroulement des repas des enfants. Vous assurez la production des plats dans le respect des normes d'hygiène de la restauration collective et participer à la distribution.

#### MISSIONS :

Sous la responsabilité du chef de production à la direction de la restauration, vos principales missions sont de produire les repas quotidiens, selon les informations transmises par votre hiérarchie et d'aider le chef de production à l'organisation du travail

#### ACTIVITES :

- Cuisiner et préparer des plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation-)
- Assurer la présentation et la finition des préparations culinaires
- Participer à l'élaboration de menus adaptés
- Accompagner les agents de restauration
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène, de nettoyage / désinfection
- Assister le chef de production dans son travail

#### PROFIL RECHERCHÉ :

##### Connaissances requises et qualifications :

- Titulaire d'un CAP ou BEP cuisine
- Avoir une expérience significative sur un poste similaire
- Maîtrise de la méthode HACCP / Plan de maîtrise Sanitaire
- Maîtrise des techniques culinaires (modes de cuisson, association des goûts-)
- Maîtrise et valorisation des préparations culinaires
- Connaissance en nutrition : besoins nutritionnels des différents publics
- Intérêt pour le service public
- Sens du travail en équipe / brigade de cuisine
- Bonne capacité relationnelle
- Rigueur et capacité d'adaptation

##### Responsabilité

Vous exercerez sous la responsabilité du chef de production à la direction de la restauration.

#### Conditions

Contrat de travail à temps complet 35 h

CDD 6 mois Renouvelable – Pas de travail le week-end

Rémunération : Statutaire Catégorie C (avec possibilité d'évolution de carrière) + Régime Indemnitare + CNAS

**Poste à pourvoir au plus tard le 5 janvier 2025**

Faire parvenir un CV et lettre de motivation (par voie postale, messagerie électronique ou déposés au secrétariat de Monsieur le Maire avant le 4 novembre 2024.

à Monsieur le Maire  
Hôtel de ville – 1, place du Souvenir Français  
09700 Saverdun  
Adresse mail : [severinelima.rh@gmail.com](mailto:severinelima.rh@gmail.com)

Contact: Madame Séverine Lima 05.61.60.30.31 / Mail [severinelima.rh@gmail.com](mailto:severinelima.rh@gmail.com)