



LA VILLE DES LILAS

23 000 habitants, 650 agents

Commune de la Seine-Saint-Denis, à proximité immédiate de Paris

Bénéficiant d'un réseau dense de transport (métro ligne 11, périphérique, accès aux principales autoroutes)

RECRUTE :

Commis de cuisine (h/f) **Catégorie B / filière technique**

Placé-e sous l'autorité hiérarchique directe du ou de la Chef.fe de cuisine, vous participerez ainsi à la production culinaire quotidienne dans le respect des règles sanitaires, de sécurité, d'hygiène et de santé publique ainsi qu'à l'entretien des locaux et du matériel mis à disposition

ACTIVITES TECHNIQUES :

Participer à la production culinaire quotidienne (chaud ou froid) dans le respect des règles de sécurité, sanitaire et d'hygiène.

- Assurer la préparation culinaire au regard des fiches techniques établies
- Vérifier les préparations culinaires
- Assurer la préparation des plats spécifiques (allergies alimentaires, texture modifiée ou adaptée...)
- Participer de façon occasionnelle à la réalisation de buffets lors des festivités municipales
- Participer et respecter la démarche qualité mise en œuvre au sein de la structure (plan de maîtrise sanitaire)
- Contribuer à l'organisation de repas en lien avec des projets pédagogiques (repas locaux, semaine du goût, repas à thèmes...)
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé (PAI) sous la responsabilité du ou de la responsable périscolaire
- Effectuer la plonge en relation avec les autres agent.e.s de la structure
- Effectuer l'entretien régulier du matériel et des appareils de cuisson
- Assurer l'hygiène quotidienne des locaux (nettoyage et désinfection) conformément aux procédures définies
- Tri et évacuation des déchets courants et remplacement journalier des sacs poubelles
- Approvisionnement des distributeurs de savon, papier hygiénique, essuie-mains.

ACTIVITES SPECIFIQUES :

- Distribution et service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Dressage des tables, débarrassage, plonge, rangement de la vaisselle, nettoyage et désinfection du restaurant et des parties communes.
- Préparation, installation et service du goûter
- Mercredi et vacances scolaires : Centre de loisirs

SAVOIRS (CONNAISSANCES) :

- Connaissance de l'environnement de la restauration collective
- Maîtrise des techniques culinaires (et notamment des spécificités de la liaison chaude)
- Connaissance des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de santé publique (HACCP)
- Connaissance des spécificités liées au public accueilli (grammage, notions d'équilibre alimentaire,...)
- Connaissance des techniques d'entretien des locaux et du matériel de cuisson- Règles de base du tri sélectif
- Organiser son poste de travail en appliquant des consignes
- Comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun dans une équipe
- Techniques de service en salle selon les types de service et selon le public accueilli
- Connaître les gestes et postures pour la manutention
- Titulaire du CAP de cuisine souhaité et une expérience en restauration collective

SAVOIR-ÊTRE (QUALITES) :

- Être rigoureux.se et organisé.e
- Aptitude au travail en équipe
- Réactivité, assiduité et ponctualité
- Être autonome
- Capacité d'adaptation et d'initiative
- Polyvalence et dynamisme
- Sens du service public
- Discrétion professionnelle

CONDITIONS D'EXERCICE :

- Temps de travail hebdomadaire : 37h30 – journée continue (7h-17h30) sous réserve des nécessités de service, possibilité de travailler exceptionnellement en soirée ou week-end
- Congés à prendre pendant les vacances scolaires
- Port obligatoire d'une tenue de travail adaptée (veste/pantalon) et des équipements nécessaires (chaussures/masque/gants) fournis par la collectivité
- Utilisation des produits d'entretien – Méthode HACCP
- Formation(s) sécurité obligatoire(s)
- Travail en station debout prolongée

Pour ce poste, vous bénéficierez de la rémunération statutaire, du régime indemnitaire, d'un 13^{ème} mois, 25 jours de congés, 15 RTT, et jour(s) de fractionnement, de possibilités étendues de formation ainsi que de divers avantages sociaux (cos, mutuelle, prévoyance etc.)

Veuillez adresser votre lettre de candidature et C.V. détaillé à : Monsieur le Maire des Lilas, direction des ressources humaines - 96, rue de Paris BP 76 • 93261 Les Lilas Cedex ou par courrier électronique recrutement@leslilas.fr