



**R E C R U T E**  
**pour sa Direction de la Restauration Collective**

**UN CUISINIER (F/H)**

(Cadre d'emplois des adjoints techniques ou agents de maîtrise territoriaux)

Au sein de la cuisine centrale et sous l'autorité du chef de production, vous assurez la fabrication des repas en liaison froide des enfants scolarisés, en centres de loisirs et des personnes âgées sur le territoire (Créteil, Alfortville, Limeil-Brevannes et Noisieu), dans le strict respect des délais de livraison, des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire. Vous êtes également chargé de participer au nettoyage des matériels et des sols.

A ce titre, vous assurez les missions suivantes :

**LE PRÉ-TRAITEMENT**

- Désensacher les produits emballés et ouvrir les conserves utilisées pour les cuissons ou pour le conditionnement ;
- Portionner certains produits avant utilisation ;
- Préparer des garnitures nécessaires à l'élaboration de certains plats.

**LES CUISSONS**

- Elaborer plusieurs modes de cuissons (rôties, sautées, braisées, dans emballage, bain-marie et cuissons mixtes) ;
- Porter une grande attention aux temps de cuissons, à la température du produit et à l'évolution qualitative du produit cuisiné ;
- Veiller au décantage des pièces et à la confection de la sauce et de son refroidissement le cas échéant.

**LE TRANCHAGE**

- Veiller au respect des procédures de production, grammages, fréquences, et des consignes de sécurité.

En fonction des nécessités de services, vous participez au conditionnement des plats, et vous pouvez être amené à travailler pour des opérations d'urgences (fabrication de repas pour sinistrés) ou des demandes de prestations exceptionnelles.

**QUALITES REQUISES**

Hygiène corporelle et vestimentaire irréprochable ;  
Maîtriser les différents types de cuissons ;  
Capacité d'adaptation à toute forme d'organisation ;  
Sens du travail en équipe et du service public ;  
Rigueur, discipline et respect des consignes ;  
Réserve et discrétion ;  
Disponibilité et sens de l'initiative.

**MOYENS MIS A DISPOSITION**

**Matériels :** Four, Marmites, Sauteuses, Chambres froides, chariots de transport, cagettes, couteaux, pelles, trancheurs, ouvre-boîtes, etc...

**Humains :** Formation continue pour la bonne application des règles d'hygiène.

**CONDITIONS DU POSTE**

Poste basé à **Alfortville (94)** ;

Diplôme professionnel de la restauration collective/traditionnelle ou expérience exigée ;

Port des EPI (masques, charottes, chaussures de sécurité...) ;

Port de charges - Ceinture ergonomique conseillée ;

Prestations d'action sociale via le CNAS. Participation mutuelles labellisées (jusqu'à 30€/mois).

Horaires de travail : Du lundi au vendredi de 06h00 à 13h00 ou de 07h00 à 14h00.

Vous pouvez être amené à faire des heures supplémentaires dans le cadre de votre mission.

**POSTE A POURVOIR LE 2 DÉCEMBRE 2019**

**Adresser une lettre de motivation et curriculum vitae récent à :**

[emploi@gpsea.fr](mailto:emploi@gpsea.fr)

**AVANT LE 9 NOVEMBRE 2019**

Renseignements auprès de Monsieur Franck HRYCAN, Directeur au 01.41.79.38.40