



LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE NORMANDIE CABOURG PAYS D'AUGE RECRUTE :

UN COMMIS DE CUISINE (H/F) **Cadre d'emploi des adjoints techniques** **Poste à temps complet** ***À pourvoir dès que possible***

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge, située dans le Calvados, agit quotidiennement au service des habitants des 39 communes qui forment son territoire. Actrice du service public de proximité, elle exerce de nombreuses compétences comme l'habitat, l'environnement, l'économie ou encore la gestion des déchets.

Au sein de sa cuisine centrale scolaire (production journalière de 450 à 750 repas), vous assistez le chef de cuisine dans la mise en place et la préparation des repas, en respectant les règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions :

Vous assurerez les préparations, vous aiderez en cuisine (épluchage, découpe, plonge...) :

- Collaboration avec l'équipe de cuisine, sous la supervision du chef de cuisine ;
- Réception et contrôle de la conformité des denrées alimentaires ;
- Préparation des ingrédients nécessaires à la confection des repas en suivant les recettes établies ;
- Suivi des fiches techniques de recettes ;
- Cuisson de certains plats ou de parties spécifiques des repas, en respectant les normes de sécurité alimentaire ;
- Montage des plats avant leur distribution ;
- Aide à la préparation des plats ;
- Participation au service et à la distribution des repas ;
- Contrôle des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Après le service, vous serez en charge du nettoyage de la salle et de la cuisine :

- Entretien, propreté et maintien des équipements de cuisine et des espaces de travail ;
- S'assurer de la remise en état de la cuisine : veille à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production ;
- Trie et évacue les déchets courants.

Profil :

Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme équivalent.

SAVOIRS :

- Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- Maîtriser les techniques de nettoyage.

SAVOIR FAIRE :

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- Appliquer les règles de sécurité du travail.

SAVOIR ÊTRE :

- Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
- Être autonome et force de proposition.
- Avoir le sens de l'organisation.
- Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- Avoir le sens du service public.

Conditions particulières d'exercice :

- Permis B
- Lieu de travail : cuisine centrale de Dozulé.
- Temps complet, du lundi au vendredi, avec une amplitude horaire de 6h à 16h.

Rémunération :

- Conditions statutaires, régime indemnitaire, participation à la protection sociale complémentaire, titres restaurant.

Informations complémentaires : le jury de recrutement se tiendra la semaine du 15 juillet.

Date limite de dépôt des candidatures : **7 juillet 2024**

Adresser C.V. avec lettre de motivation à :

Monsieur le Président
Communauté de Communes de Normandie Cabourg Pays d'Auge
Direction des Ressources Humaines
Rue des entreprises
14160 DIVES-SUR-MER

Ou par mail : recrutement@normandiecabourgpaysdauge.fr