



La Ville de BUC (Yvelines) – 5 943 habitants
Recrute, au sein du Pôle des Services à la Population
Un cuisinier

**(Recrutement dans le cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux
ou des agents de maîtrise territoriaux)**

Située à 10 minutes de la Gare RER de Versailles-Chantiers, Membre de la Communauté d'Agglomération Versailles Grand Parc (270 000 habitants), la Ville de Buc (5 943 habitants) est une ville dynamique riche de son tissu économique et des nombreux équipements et services publics qu'elle propose.

Le chef-cuisinier de Buc exerce ses missions au sein d'une cuisine centrale dont la gestion est concédée. Il est le seul agent de la ville et exerce au sein d'une équipe composée des agents du prestataire de restauration.

La cuisine produit 700 repas par jour dont :

50 portages à domicile en liaison froide

50 repas crèche en liaison froide – 1 office de restauration crèche-

600 repas scolaires et adultes en liaison chaude - 3 offices de restauration scolaire-

Les mardis et jeudis s'ajoutent 15 à 30 repas en liaison chaude pour le restaurant des seniors

La ville souhaite garder un haut niveau de qualité pour sa restauration municipale avec un approvisionnement de qualité notamment en produits locaux, labellisés et bio.

Le chef-cuisinier sera également chargé de prestations annexes pour le service culturel de la ville et le cabinet du Maire : Buffets, plateaux repas, cocktail, repas lors des manifestations communales.

Nous recherchons donc un cuisinier expérimenté qui souhaite travailler pour des publics variés.

Ses missions se déclinent de la manière suivante :

- **Cuisiner**

- Réalise les repas, assisté d'une à deux personnes selon la diversité des menus (entrées, plats, desserts) selon les indications fournies (menus) + fiches techniques
- Conditionne les préparations culinaires et fait appliquer les normes de grammage
- Assure le tranchage des viandes et charcuteries en respect avec les normes d'hygiène et de grammage
- Assure l'entretien et le nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Applique du protocole de liaison froide
- Applique des normes HACCP
- Service lors des cérémonies

- **Suivi de l'exécution du marché :**

- Contrôle du respect des approvisionnements en produits locaux, bio et labellisés conformément au marché
- Contrôle du respect des grammages
- Contrôle du respect des normes HACCP sur la cuisine et les offices

- **Suivi technique des offices et de la cuisine centrale :**
 - Participe aux opérations de nettoyage/désinfection des matériels et des locaux de production
 - Gestion du matériel : Assure le bon fonctionnement des machines en lien avec les prestataires extérieurs
 - Est garant de la bonne utilisation du matériel
 - Signale les pannes éventuelles et assure la gestion des devis et des visites des entreprises
 - Assure les commandes de petit matériel : vaisselle, plateaux, robots
 - Assure le lien avec les sociétés de maintenance
 - Alerte la hiérarchie sur les besoins de remplacement ou d'achat du gros matériel

PROFIL :

- **SAVOIRS**
 - Expérience d'au moins 5 ans sur un poste similaire
 - BEP hôtellerie restauration, option cuisine
 - CAP cuisine
 - BAC pro restauration ou équivalent
 - Connaissance des règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
 - Connaissance du fonctionnement des matériels et les règles de sécurité et des mesures à prendre en cas d'accident
 - Connaissance des différentes cuisines : traditionnelle notamment pour la préparation des repas des séniors, besoins du public petite enfance, Connaissances en cuisine collective en direction des enfants : production qui respecte les goûts des enfants et découverte du goût
 - Connaissance du protocole de liaison froide
 - Connaissance des normes HACCP

- **SAVOIRS ETRE / SAVOIRS FAIRE :**
 - Maîtrise les techniques culinaires et de cuisson en restauration collective
 - Maîtrise les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
 - Maîtrise de l'outil informatique et du logiciel des commandes
 - Travail en équipe/qualités relationnelles
 - Autonomie/sens de l'initiative
 - Rigueur/sens de l'organisation,
 - Capacité à prendre des décisions
 - Une bonne hygiène corporelle est exigée.
 - Sens du service public. Devoir de réserve et respect des obligations professionnelles des agents publics.

SUJETIONS PARTICULIERES DU POSTE :

- Horaires :
 - lundi, mardi, jeudi et vendredi : 07h30 – 15h30 (20 minutes de pause)
 - Mercredi : 07h30 – 15h30 (20 minutes de pause)
- Disponibilités 7 à 8 Soirées dans l'année et 7 à 8 Week-end
- Port de charges,
- Cadences soutenues durant le service de restauration
- Expositions fréquentes à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux
- Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

Disponibilité : Poste à pourvoir au 1er juillet 2022

Rémunération : Statutaire (cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux ou agents de maîtrise territoriaux) + Régime indemnitaire + 13ème mois + CNAS possibilité d'adhérer à la mutuelle et à la prévoyance de groupe avec participation de l'employeur + avantage en nature repas

25 congés annuels à prendre obligatoirement pendant les vacances scolaires– 2 jours de fractionnement - 12 jours RTT

Une lettre de motivation et un curriculum vitae sont à adresser à : Monsieur Le Maire, Mairie 3, rue des Frères Robin, CS 90235 78 530 BUC Cedex ou à lamairierecrute@mairie-buc.fr,

En l'absence de réponse à votre candidature, veuillez considérer que celle-ci n'aura pas été retenue. Les renseignements sur ce poste peuvent être obtenus au 01.39.20.71.18 (DRH) ou 01.39.20.71.41 (Direction des services à La Population)