



Cuisinier(ère) pour la cuisine centrale

La ville de Montereau-Fault-Yonne (22 259 habitants) en plein développement économique, est située à proximité de Paris, Fontainebleau et Sens. Pionnière en matière de restructuration urbaine, la ville s'est investie dans la rénovation du quartier de Surville tout en préservant un centre historique dynamique.

Dotée de nombreux services publics, 8 groupes scolaires réhabilités et activités périscolaires, des équipements sportifs et culturels de qualité notamment un grand théâtre « Majestic » de 700 et 1300 places, des dispositifs innovants tels que la Digitale Académie (tiers lieu d'enseignement supérieur), un tissu associatif développé, elle offre un cadre de vie agréable (parcs et activités de plein air).

La ville de Montereau-Fault-Yonne propose également une offre de santé de qualité sur son territoire avec deux pôles médicaux pluridisciplinaires.

La ville de Montereau-fault-Yonne est également propriétaire d'une cuisine centrale en cours de réhabilitation d'une capacité totale de production de 4000 à 5000 repas par jour et qui sera opérationnelle au 1er septembre 2024 avec un besoin d'environ 1800 repas par jour. Les repas seront produits et distribués, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, dans les différentes structures municipales (restaurations scolaires, crèches, portage de repas aux aînés, cérémonies, manifestations...).

La ville de Montereau-Fault-Yonne recrute un(e) cuisinier(ère) pour sa future cuisine centrale afin de confectionner les repas pour les différentes structures municipales (restaurants scolaires, crèches, lieux de cérémonie) et pour les bénéficiaires du portage à domicile.

Rattaché(e) au/à la chef-fe de production, vous exercerez les missions suivantes :

- Participer au processus de commande, de gestion du magasin et des stocks (estimer les besoins, commander...)
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- Assurer le contrôle du bon fonctionnement des matériels et équipements dédiés à la restauration
- Mettre en œuvre de nouveaux plats ou procédés de fabrication pour améliorer la prestation
- Proposer, élaborer, réaliser les menus et la confection des repas (préparer les matières premières alimentaires, l'assemblage des plats...)
- Evaluer la qualité des produits de base, rassembler les ingrédients et préparer les aliments nécessaires à la réalisation des plats
- Préparer le plan de travail et les ustensiles de cuisine
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Réaliser le prétraitement des denrées alimentaires
- Elaborer les plats chauds dans le respect de l'art culinaire et des process en liaison froide, selon le plan de fabrication et les fiches techniques
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon le PMS, et en particulier assurer la traçabilité et effectuer les contrôles et enregistrements qualité (température, quantité, traçabilité, heure de sortie...)

- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à l'encadrement
- Effectuer, à chaque étape et en fin de journée, selon le planning de nettoyage et les protocoles, les opérations de plonge, nettoyage et désinfection sur le matériel et les locaux.
- Être polyvalent en cas de besoin sur les autres postes de la cuisine centrale (production froide, conditionnement, répartition, réception des marchandises, livraisons, etc ...)

Toutes missions nécessaires au bon fonctionnement du service

Profil souhaité :

- Vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou BAC PRO Cuisine et doté(e) d'une expérience réussie dans le domaine de la restauration collective.
- Vous maîtrisez la réglementation du secteur agro-alimentaire en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP, PMS...) ainsi que les techniques de production de repas en restauration collective.
- Vous disposez de qualités relationnelles et vous savez rendre compte de vos activités.
- Vous êtes rigoureux-se, organisé(e), avez le sens du travail en équipe et êtes ponctuel-le.
- Vous êtes apte au port de charge et maîtrisez les règles relatives aux gestes et postures (manutentions).

Conditions de travail :

- Travail sur le site de production et/ou de distribution
- Horaires de travail à déterminer sur une plage horaire
- Disponibilités occasionnelles à prévoir en soirée lors de manifestations événementielles

Type d'emploi et rémunération :

- Recrutement statutaire sur le cadre d'emplois des adjoints techniques (catégorie C) ou par voie contractuelle dans le cadre des emplois aidés
- Poste à temps complet, 38 heures hebdomadaires.
- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire
- 13ème mois
- Participation employeur mutuelle et prévoyance

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) :

À Monsieur Le Maire James CHERON

Mairie de Montereau 54 rue Jean Jaurès – 77130 MONTEREAU-FAULT-YONNE

ou par mail secretariatdrh@ville-montereau77.fr