

# LA VILLE DE GOND-PONTOUVRE (16)

(commune de 6 000 habitants, membre de la Communauté d'Agglomération du Grand Angoulême)

## RECRUTE POUR UN REMPLACEMENT SUR UNE PERIODE DE 6 MOIS

### UN CUISINIER CONTRACTUEL (H/F)

à temps complet

### (cadre d'emplois des Adjoints Techniques)

Sous la responsabilité du responsable de la cuisine centrale, au sein d'une équipe de 4 personnes, vous participez aux moyens nécessaires à la production et à la distribution des repas. La cuisine centrale élabore au quotidien environ 600 repas en liaison chaude et liaison froide, à destination des restaurants scolaires, des repas à domicile et d'une halte-garderie. Vous serez recruté en contrat à durée déterminée pour le remplacement d'un agent absent, avec possibilité d'être stagiaire sur un emploi permanent à terme.

#### ❖ Missions principales :

- CONFECTIONNER ET PREPARER LES REPAS
  - Préparer les matières premières alimentaires (épluchage, désinfection, coupe...)
  - Réaliser l'assemblage et le dressage de hors d'œuvres et desserts (poste froid)
  - Fabriquer les plats cuisinés (poste chaud)
  - Conditionner les repas
- NETTOYER ET RANGER
  - Laver la vaisselle en machine, nettoyer et désinfecter la zone froide ou chaude,
  - Effectuer l'entretien courant des appareils, des locaux, en conformité avec le planning de nettoyage
- SUIVRE LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
  - Réaliser les autocontrôles liés au poste

#### ❖ Missions et activités annexes :

- Suppléer le chef de production
- Gérer et classer les autocontrôles
- Gérer les DLC des produits en collaboration avec le chef de production
- Préparer et servir les vins d'honneur et réceptions organisés par la commune

#### ❖ Compétences requises :

- CAP BEP ou BAC pro cuisine
- Connaissances HACCP (possibilité de perfectionnement en interne)

#### ❖ Savoirs faire :

- Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène sanitaire (méthode HACCP)
- Techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective
- Procédures et auto contrôles
- Compétences administratives

#### ❖ Savoirs-être :

- autonomie, sens de l'organisation, sens relationnel, esprit d'équipe, rigueur, polyvalence, rapidité d'exécution, disponibilité

#### ❖ Temps de travail et horaires

Cycle de travail : 35 heures annualisées

Horaires sur période scolaire : du lundi au vendredi 6h30 à 14h00  
Horaires hors période scolaire : du lundi au vendredi 6h00 à 14h00

❖ **Rémunération :**

- Selon diplôme et expérience

Adresser : lettre de candidature manuscrite + CV

Monsieur le Maire  
Hôtel de Ville de Gond-Pontouvre  
16160 GOND-PONTOUVRE  
**AVANT LE 26 AVRIL 2024**  
Jury de recrutement semaine 18