



LA VILLE DE TARNOS (12 900 habitants – Sud Landes / proximité Bayonne)

**RECRUTE POUR LA DIRECTION DE L'ÉDUCATION
DE L'ENFANCE ET DE LA JEUNESSE**

SERVICE CUISINE CENTRALE

1 CUISINIER·ÈRE

Temps complet 35h00

POSTE A POURVOIR DES QUE POSSIBLE

Catégorie C – Cadre d'emplois des Adjoints techniques

Par voie statutaire, mutation, détachement ou à défaut contractuelle

Au sein de la Direction de l'Éducation, de l'Enfance et de la Jeunesse, la Cuisine centrale municipale, reconstruite en 2011, produit 1.100 repas par jour scolaire en liaison chaude à destination de 9 restaurants scolaires et 3 crèches. Elle fournit également le centre de loisirs et les crèches pendant les vacances scolaires.

Elle participe ponctuellement aux festivités municipales. L'équipe de la Cuisine Centrale, composée de 5 cuisiniers dont un Chef cuisinier et 2 livreurs magasiniers, est sous la responsabilité du Gestionnaire Restauration Collective et Entretien des Locaux. La Ville de Tarnos est particulièrement attachée à proposer une restauration de qualité basée sur l'utilisation de produits frais et locaux dans la mesure du possible.

Placé·e sous l'autorité hiérarchique directe du Chef cuisinier, vous participerez à la production culinaire quotidienne dans le respect des règles sanitaires, de sécurité, d'hygiène et de santé publique ainsi qu'à l'entretien des locaux et du matériel mis à disposition.

MISSIONS PRINCIPALES

Participer à la production culinaire quotidienne (chaud ou froid) dans le respect des règles de sécurité, sanitaire et d'hygiène

- Assurer la préparation culinaire au regard des fiches techniques établies
- Vérifier les préparations culinaires
- Assurer la préparation des plats spécifiques (allergies alimentaires, texture modifiée ou adaptée...)
- Participer et respecter la démarche qualité mise en œuvre au sein de la structure (plan de maîtrise sanitaire)
- Effectuer la plonge en relation avec les autres agents de la structure
- Contribuer à l'organisation de repas en lien avec des projets pédagogiques (repas locaux, semaine du goût, repas à thèmes...)
- Participer de façon occasionnelle à la réalisation de buffets lors des festivités municipales

Entretenir, nettoyer et désinfecter des locaux, du matériel mis à disposition

- Assurer l'hygiène quotidienne des locaux (nettoyage et désinfection) conformément aux procédures définies
- Effectuer l'entretien régulier du matériel et des appareils de cuisson

Livrer

- Le/la cuisinier·ière peut être amené·e à effectuer des livraisons lors de périodes de congés ou d'absence d'un des deux livreurs.

PROFIL DEMANDE

Titulaire du CAP ou BEP ou Bac Pro Cuisine

- Connaissance de l'environnement de la restauration collective
- Maîtrise des techniques culinaires (et notamment des spécificités de la liaison chaude)
- Connaissance des techniques d'entretien des locaux et du matériel de cuisson
- Connaissance des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de santé publique (HACCP)
- Sens du service public
- Aptitude au travail en équipe
- Polyvalence, efficacité et dynamisme
- Sens des responsabilités
- Capacité d'adaptation et d'initiative
- Discrétion professionnelle
- Etre titulaire du permis B

CONDITIONS D'EXERCICE

- Temps de travail : 36h – journée continue (6h45 – 14h / 7h – 14h le mercredi)
Possibilité de travailler en soirée ou week-end en fonction des nécessités de service.
- Congés pendant les vacances scolaires
- Port obligatoire d'une tenue de travail adaptée (veste/pantalon) et des équipements nécessaires (chaussures/masque/gants) fournis par la collectivité
- Travail en station debout prolongée

REMUNERATION

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + complément de rémunération + NBI
Participation mutuelle santé (contrat labellisé) et prévoyance (contrat groupe)

CANDIDATURE :

Pour postuler en ligne : <http://www.ville-tarnos.fr/> rubrique « Ma Mairie » - Emploi et Stages

⇒ MODE DE CANDIDATURE À PRIVILÉGIER

Ou adresser une lettre de motivation et CV à

Monsieur le Maire - Service des Ressources Humaines
Hôtel de Ville 14 Boulevard Jacques Duclos - 40220 TARNOS

- DATE DE LIMITE DE DÉPÔT DES CANDIDATURES : 20 JANVIER 2023 -