

LA VILLE DE DOLE

recrute

UN CUISINIER SECOND DE CUISINE (H/F)

Pour Syndicat Mixte « la Grande Tablée » (agent mis à disposition)

Cadre d'emplois des adjoints techniques

Par voie statutaire, à défaut contractuelle (CDD de 1 an puis CDI) ou mobilité interne

Temps complet – Poste à pourvoir au 15 septembre 2019

MISSION: Sous l'autorité de la Directrice du Syndicat Mixte « La Grande Tablée », vous organisez et participez à la production des secteurs froid et chaud de la cuisine centrale d'une capacité de 4000 repas journaliers selon le principe de la liaison froide.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Vous assurez la gestion de l'atelier froid ou de l'atelier chaud en coordination avec le chef de cuisine
- Vous participez à la fabrication des préparations dans le respect des fiches techniques et des normes d'hygiène ainsi qu'au conditionnement
- Vous participez au nettoyage des locaux de production
- Vous assurez une polyvalence au sein de la structure en fonction des nécessités de service
- Vous participez à l'élaboration des fiches techniques
- Vous participez occasionnellement à l'élaboration de prestations exceptionnelles

PROFIL :

- Titulaire d'un CAP de cuisine minimum
- Vous maîtrisez les techniques culinaires de la restauration collective
- Vous maîtrisez les bonnes pratiques d'hygiène
- Vous avez l'esprit d'équipe
- Vous êtes autonome
- Vous êtes rigoureux et organisé

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- Temps de travail : 35h hebdomadaires
- Lieu de travail : Cuisine centrale « la Grande Tablée » 175 rue Pablo Picasso – 39100 DOLE
- Station debout prolongée et environnement de travail à forte variation de température et d'humidité
- Port de charge

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + curriculum vitae + dernier arrêté de situation administrative), **avant le 26 août 2019**, délai de rigueur, à :

Monsieur le Maire
Direction des Ressources Humaines
Hôtel de Ville - Place de l'Europe - B.P. 89
39100 DOLE
drh@dole.org