

LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU GRAND DOLE

RECRUTE

UN CUISINIER (H/F)

Pour le Syndicat Mixte de la Grande Tablée (agent mis à disposition)

Cadre d'emplois des adjoints techniques
Par voie statutaire ou par voie contractuelle
Temps complet – Poste à pourvoir dès que possible

ACTIVITÉS PRINCIPALES : Sous l'autorité de la Directrice du Syndicat Mixte « La Grande Tablée », vous assurez en binôme la production des préparations froides ou chaudes pour la cuisine centrale d'une capacité de 4000 repas, selon le principe de la liaison froide, au sein d'une équipe de 20 personnes.

- Vous participez à la fabrication des préparations maison à base de produits locaux dans le respect des fiches techniques et des normes d'hygiène ;
- Vous effectuez les contrôles nécessaires (goût, poids, température ...) ;
- Vous participez à la création de nouvelles recettes ;
- Vous participez à l'élaboration de prestations exceptionnelles ;
- Vous participez au nettoyage des locaux de production.

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 rigoureux et organisé
- Vous êtes autonome
- Vous êtes à l'aise avec l'informatique

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- Contrat à durée déterminée de 1 à 3 ans (selon expérience) - *renouvelable*
- Temps de travail : 1607 heures annuelles du lundi au vendredi (sans week-end ni jours fériés)
- Lieu d'exercice : 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), **avant le 5 avril 2024**, délai de rigueur, à :

Monsieur le Président
Direction des Ressources Humaines
Hôtel de Ville
Place de l'Europe
39100 DOLE
drh@dole.org