

Service : Education – Cuisine centrale

Catégorie : C

Grade(s) : Adjoint technique

Missions :

Au sein de la cuisine centrale et sous l'autorité du chef d'équipe, vous assurez les missions suivantes :

- **Réceptionner les marchandises des fournisseurs de consommables :**
 - Vérifier l'état et les températures des camions de livraison
 - Contrôler la qualité et la quantité des denrées dans le respect des normes HACCP

- **Mettre à jour les documents de procédure et de traçabilité**

- **Assurer la gestion des stocks de marchandises selon les secteurs**
 - Stocker et entreposer les denrées dans les secteurs conformément aux types de produits (chambre froide, chambre négative, légumerie, etc.)
 - Effectuer la sortie, le déstockage et le déconditionnement des denrées selon les productions (chaude et froide) dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité

- **Entretenir, remettre en conformité les lieux de stockage et assurer le nettoyage des containers ainsi que du local**

- **Participer, en fonction des besoins du service à la préparation chaude et/ou froide**
 - Préparer les goûters des crèches pour la livraison du lendemain
 - Plaquer les marchandises pour la cuisson

- **Missions spécifiques :**
 - Participer à l'évènementiel : confectionner, mettre en place, livrer et servir des buffets
 - Remplacer les chauffeurs en cas d'absence pour les livraisons sur sites (restaurants scolaires)

Profil :

- Permis B
- Expérience dans le secteur de la restauration
- Connaissance des normes HACCP
- Rigueur, sens de l'organisation

Informations complémentaires :

- 39h/semaine
- Travail au froid
- Port de charges

Poste à pourvoir immédiatement - contrat de remplacement d'un agent en longue maladie

Envoyer CV et lettre de motivation
Monsieur le Maire
Place du Général Leclerc - 95110 SANNOIS
Par mail : ressources.humaines@sannois.org