

Offre d'emploi

Le Département du Territoire de Belfort recrute à temps plein, un(e) :

Cuisinier(ière) (H/F) au Foyer de l'Enfance

Par voie statutaire (**des agents de maîtrise territoriaux (1^{er} grade), des adjoints techniques territoriaux (tous grades) et des ouvriers professionnels qualifiés (Fonction Publique Hospitalière) (tous grades)**), contractuelle ou selon la législation applicable aux travailleurs handicapés.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation*) jusqu'au **16 juin 2019**, par courrier à l'attention de :

Monsieur le Président du Conseil départemental du Territoire de Belfort
Hôtel du Département
Direction des Ressources Humaines et du Dialogue Social
6 place de la Révolution Française
90020 Belfort Cedex

ou par courriel à l'adresse suivante :

candidature@territoiredebelfort.fr

** Pour les titulaires de la fonction publique uniquement*

Profil de poste

Cuisinier(ière) (H/F)

CONTEXTE DU POSTE

Placé(e) sous l'autorité du Directeur du Foyer de l'Enfance, le/la cuisinier(ière) contribue au bien être et au développement des résidents du Foyer de l'Enfance par la préparation et la réalisation des repas dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire et des régimes spécifiques.

MISSIONS PRINCIPALES

- Réaliser les préparations culinaires dans les délais et les normes de sécurité et d'hygiène alimentaire : préparation, cuisson et présentation des différents plats.
- Assurer l'approvisionnement des repas.
- Prélever et conserver des échantillons de chaque plat confectionné.
- Assurer le suivi des situations individuelles relatives aux pathologies ou allergies alimentaires et proposer des solutions alternatives.
- Proposer des menus dans le respect des principes nutritionnels et du prix journalier.
- Nettoyer, désinfecter, ranger et remettre en l'état les locaux.
- Nettoyer la vaisselle en assurant un pré-lavage manuel et/ou en respectant les temps d'application.
- Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises livrées.
- Suivre les stocks et assurer l'approvisionnement en vaisselle, ustensiles et en denrées diverses.
- Relever et suivre les indicateurs de sécurité alimentaire : températures du réfrigérateur et du congélateur, températures de service, dates limites de consommation.
- Participer à la commission d'élaboration des repas et proposer de nouvelles recettes dans le respect des principes nutritionnels.
- Réaliser les commandes auprès des grossistes et la réalisation d'achats en magasins.
- Veiller à l'approvisionnement du petit déjeuner, du goûter et des pique-niques.

COMPÉTENCES REQUISES

- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Connaître les normes et les procédures d'entretien et de désinfection.

- Connaître les principes nutritionnels et les aliments.
- Posséder des aptitudes manuelles.
- Avoir un esprit créatif.
- Savoir s'organiser et s'adapter aux situations imprévues.
- Savoir repérer les dysfonctionnements et les signaler.
- Savoir mettre en œuvre les techniques de préparation et de présentation culinaires.
- Savoir évaluer la qualité des produits et prélever des échantillons.

CONDITIONS D'EXERCICE PARTICULIÈRES DU MÉTIER

- Posséder le permis B
- Environnement de travail potentiellement bruyant (ventilation, lave-vaisselle, frigidaire, etc.)
- Travail essentiellement en station debout.
- Port fréquent de charges lourdes.
- Maîtrise de l'outil informatique appréciée.

CONTACT

candidature@territoiredebelfort.fr