

## **La Ville de Tulle un cuisinier au sein de son service restauration à compter du 1<sup>er</sup> avril prochain.**

**Descriptif de l'emploi** : Agent chargé de la préparation des repas au sein de la cuisine centrale de Tulle

### **Missions ou activités**

- Effectuer les sorties de marchandises auprès du magasinier, contrôler la qualité et la quantité des marchandises selon les fiches de fabrication et fiches techniques fournies par le chef de production.

\_ Déconditionner des marchandises selon les procédures en place.

\_ Organiser et participer aux travaux de légumerie.

\_ Préparer, organiser les productions froides ou chaudes (cuissons, les conditionnement et refroidissements) selon le planning de production prévu par le chef de production.

\_ S'assurer de la juste cuisson des repas, de la qualité, du goût et de la présentation des préparations culinaires chaudes ou froides.

\_ Effectuer le refroidissement des denrées selon le protocole en vigueur.

\_ Conditionner les plats en concordance avec le planning de production

- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux de production selon les plannings de nettoyage et compléter les documents correspondants liés à l'agrément sanitaire.

\_ Effectuer les différentes étapes de fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur (HACCP)

\_ Détecter les non-conformités ou tout incident affectant la qualité des marchandises, isoler les produits non conformes et en avertit son supérieur hiérarchique. Participer éventuellement au traitement de ces incidents.

\_ Respecter les consignes sécurité au travail.

\_ Renseigner l'application numérique du PMS

Etre un lien permanent entre les différents secteurs d'activité de la cuisine centrale et se doit de transmettre toutes informations utiles au bon fonctionnement du service.

Participer avec le chef de production à l'élaboration de nouvelles recettes et des fiches techniques.

\_ Etre porteur de l'image de la collectivité, notamment lors des contacts journaliers avec les responsables des restaurants scolaires, des centres de loisirs, usagers, clients tiers divers...

\_ Occasionnellement ou de manière régulière (congés, absences ou surcroît d'activité sur un poste), et par sa polyvalence il est amené à travailler en renfort au sein des différents ateliers de production (répartition des produits finis, contrôle à réception de marchandises, plonge, divers entretien et nettoyages au sein de la cuisine centrale, livraison) Dans le cas de remplacement pour les livraisons, il veille à l'état d'entretien du véhicule et respecte les règles de conduite et de courtoisie au volant.

\_ Peut-être amené à réaliser des prestations exceptionnelles (manifestations municipales diverses, repas exceptionnels, buffet, cocktail...)

\_ Assurer et respecter la mise œuvre du tri sélectif et les différentes actions dans le cadre du développement durable.

### **Profil recherché**

Autonomie, rigueur, sens de l'organisation sont demandés,

Bon relationnel avec les collègues exigé.

La polyvalence est un plus.

Prise d'initiative assez demandée.

Expérience similaire appréciée.



# OFFRES D'EMPLOI

Avoir suivi la formation HACCP

Attention travail physique et en conditions spécifiques (travail en liaison froide notamment, port de charges)

Connaître le logiciel EXCEL

**Date prévue du recrutement** 01/04/2025

**Date limite de candidature** 31/01/2025

**Informations complémentaires**

Rémunération suivant la grille indiciaire de la fonction publique + régime indemnitaire mis en place au sein de la collectivité.

Merci d'adresser CV+lettre de motivation+si possible arrêté de situation administrative à l'attention de Monsieur le Maire de la Ville de Tulle.

Pour plus de renseignement, merci de prendre contact avec Monsieur Jérôme DESVALS (responsable du Service Restauration) au 05.55.20.07.64 ou au 06.38.45.45.70