

**La Communauté d'agglomération Paris – Vallée de la Marne
(230 000 habitants)**

Ligne A du R.E.R. – 30 minutes de PARIS

**RECRUTE
POUR LE RESTAURANT COMMUNAUTAIRE**

CUISINIER(E) H/F

CADRE D'EMPLOI DES ADJOINTS TECHNIQUES TERRITORIAUX

PRESENTATION DE LA STRUCTURE

La Communauté d'agglomération Paris Vallée de la Marne dispose d'un restaurant scolaire et de deux restaurants administratifs l'un à Torcy et l'autre à Croissy-Beaubourg. L'ensemble des sites fournissent plus de 600 repas par jour du lundi au vendredi.

L'équipe des restaurants est sous la responsabilité du chef de cuisine, elle est composée d'un second de cuisine et de 12 agents polyvalents (préparation des repas, aide en cuisine, service, lave-vaisselle, caisse).

L'ensemble des entrées, plats et desserts sont confectionnés sur place et sont faits maison. Le service de la restauration participe également aux manifestations de l'agglomération (repas d'élus, buffets, cocktails ...)

MISSIONS / ACTIVITES PRINCIPALES

Le ou la cuisinier(e) aura pour principale mission d'être responsable du restaurant administratif de Croissy-Beaubourg. Situé au sein du centre technique intercommunal, il accueille à la fois les agents de l'agglomération mais également les agents des communes aux alentours.

Le ou la cuisinier(e) participera à l'élaboration des repas le matin au sein de la cuisine centrale de Torcy. Il est attendu une forte participation et une aide permanente au chef de cuisine. Il convient d'être force de proposition dans l'élaboration des menus (nouvelles recettes, nouveaux produits, cuisine à thèmes ...) et s'efforce à une bonne gestion des stocks.

Durant les heures de service le ou la cuisinier(e) est responsable du site de Croissy-Beaubourg, encadre l'équipe dédiée, surveille la qualité des plats servis, veille au bon déroulement du service et de l'encaissement.

Il est attendu une connaissance importante des règles d'hygiène et de sécurité. Le ou la cuisinier(e) rend compte à chaque fin de service à la gestionnaire administrative (et/ou à la direction) du restaurant du déroulé du service. Il est attendu que la personne remplace le chef de cuisine en son absence ponctuelle et durant les congés de ce dernier.

QUALITES REQUISES

- Rigueur et autonomie
- Force de proposition et participation à la vie de l'équipe
- Sens des responsabilités
- Appétence pour l'organisation et le management
- Goût du service public et appétence pour l'amélioration continue

COMPETENCES

- Connaissances des règles d'hygiène
- Connaissances en matière de restauration collective
- Permis B obligatoire

CONDITIONS D'EMPLOI

- Poste à temps complet : 37h30/semaine - Horaires fixes 7h – 15h du lundi au vendredi
- Congés : 25 CA + 15 RTT. A prendre en priorité durant les congés scolaires (dont un mois l'été)
- Lieu : Restaurants communautaires de Torcy et Croissy-Beaubourg
- Rémunération statutaire – régime indemnitaire – CNAS - CET
- Les prestations réalisées en dehors des heures de travail sont payées en heures supplémentaires
- Possibilité de titularisation après un CDD de 6 mois pour les personnes non titulaires de la fonction publique

Renseignements : responsable du secteur concerné au 01 60 37 29 36

Merci d'adresser votre candidature et votre CV par mail à l'attention de
M. le Président de la Communauté d'agglomération Paris – Vallée de la Marne
recrutement-stage@agglo-pvm.fr