

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 **21 novembre 2021 inclus**, par courrier à l'attention de :

Monsieur le Président du Conseil départemental du Territoire de Belfort
Hôtel du Département
Direction des Ressources Humaines
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 de la Responsable 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.
- Prélever et conserver des échantillons de chaque plat confectionné.
- Relever et suivre les indicateurs de sécurité alimentaire : températures du réfrigérateur et du congélateur, températures de service, dates limites de consommation.
- Nettoyer la vaisselle en assurant un pré-lavage manuel et/ou en respectant les temps d'application.
- Nettoyer, désinfecter, ranger et remettre en l'état les locaux.
- Participer à la commission d'élaboration des repas et proposer de nouvelles recettes dans le respect des principes nutritionnels.
- Proposer des menus dans le respect des principes nutritionnels et du prix journalier.
- Assurer le suivi des situations individuelles relatives aux pathologies ou allergies alimentaires et proposer des solutions alternatives.
- Assurer l'approvisionnement des repas.
- Veiller à l'approvisionnement du petit déjeuner, du goûter et des pique-niques.
- Réaliser les commandes auprès des fournisseurs et la réalisation d'achats en magasins, privilégier les circuits courts tout en garantissant le meilleur rapport qualité / prix.
- Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises livrées.
- Suivre les stocks et assurer l'approvisionnement en vaisselle et ustensiles.

MISSIONS SECONDAIRES

- Mettre à jour ses connaissances professionnelles au travers de la formation continue.
- Participer aux différentes réunions en lien avec son activité professionnelle.
- Proposer les plannings de fonctionnement dans les délais légaux.

- Faire le lien avec la gestionnaire pour les bons de commande et de livraison dans les meilleurs délais.
- Participer à la mise en œuvre des projets (ateliers, cuisine, menus à thème, etc.).

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.
- Maîtrise de l'outil informatique appréciée.

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.
- Sauveteur Secouriste du Travail (formation initiale et recyclages effectués en formation continue).

CONTACT

candidature@territoiredebelfort.fr