

**Le CCAS de BEHREN LES FORBACH souhaite recruter un
AGENT DE CUISINE POLYVALENT (H/F)
Restaurant collectif situé à la Résidence « les Platanes ».**

Sous la responsabilité du Chef cuisinier, vous participerez :

- aux activités de production des repas
- à l'entretien de la cuisine.
- au remplacement ponctuel des collègues absents

Activités principales :

Participer aux activités de production des repas

- Participer aux activités de production des repas
- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles
- Responsable des desserts et des entrées
- Repérer et signaler les dysfonctionnements au responsable de production
- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène

Assurer la distribution des repas

- Participer aux missions de réception, distribution et de service des repas
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Participer à l'entretien de la cuisine

- Nettoyer et désinfecter le matériel (four, frigo, micro-onde, plan de travail, etc) et la vaisselle
- Ranger les produits utilisés dans des espaces adaptés
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel (détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler)
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- S'assurer de la remise en état de la cuisine : assurer l'hygiène de la cuisine
- Trier et évacuer les déchets courants

Participer au remplacement ponctuel des collègues absents

Compétences pratiques requises :

- Répondre au bon fonctionnement de l'activité professionnelle journalière/missions bien effectuées.
- Organisation efficace.
- Satisfaction du client.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène.
- Poste de travail irréprochable.
- Travailler dans la confiance et dans la complémentarité.
- Assurer la continuité dans le service.
- Niveau d'études : CAP/BEP avec expérience dans le domaine de la restauration collective.

Les savoirs :

- Maîtrise les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien...)
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène

Les savoirs faire :

- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Connaissance du fonctionnement et des missions d'une commune

Les savoirs être :

- Organisé, rigoureux et méthodique
- Sens de l'écoute et de l'observation
- Esprit d'équipe
- Disponibilité, discrétion et confidentialité
- Autonome dans son travail
- Avoir le sens du travail en équipe
- Sens du service public et l'intérêt général

Informations complémentaires :

- Durée du contrat : CDD 12 mois
- Durée hebdomadaire : 35 heures
- Poste à pourvoir à compter du 14 août 2023
- Régime indemnitaire / 13^{ème} mois / titres restaurant / participation de la collectivité à la complémentaire santé et prévoyance.

La candidature est à adresser :

Par courrier à : Mairie de Behren-lès-Forbach
Service des Ressources Humaines
1 Rue des Roses
57460 BEHREN-lès-FORBACH

Par mail à : loredana.lai@ville-behren.fr