



Cuisinier(H/F) - Restaurant municipal Dautier

Offre interne

11.10.2023

## Cuisinier(H/F) - Restaurant municipal Dautier

### Description

A Vélizy-Villacoublay, la restauration municipale est en régie directe. Elle se situe au restaurant Dautier qui fait partie du service de restauration et gestion des équipements scolaires. Il accueille, pour le déjeuner, les résidents de la RPA Madeleine Wagner, les seniors de la ville et les agents municipaux, ce qui représente 80 convives quotidiennement. La production des repas est réalisée sur place.

Une équipe de 3 personnes polyvalentes assurent la production, le service et la remise en état du self.

### Description de vos missions

Sous l'autorité du chef de cuisine du restaurant municipal, vous serez chargé de :

- **Réceptionner les marchandises et préparer les repas :**
  - Contrôler les denrées livrées par les fournisseurs, les enregistrer et alerter en cas de non-conformité le chef de cuisine du restaurant.
  - Réaliser des préparations culinaires simples (cuisson, découpage, décontamination des végétaux, assaisonnement, décoration, etc.) et contrôler la conformité avant de les mettre au service (goût, qualité, présentation, température).
- **Distribuer et assurer le service des préparations culinaires :**
  - S'assurer de la propreté du mobilier de restauration avant le service, si besoin les remettre en état.
  - Mettre en place le réfectoire et/ou les lignes de self, faire des décorations lors des animations.
  - Présenter le menu aux convives (menu et affichettes).
  - Assurer un service de qualité aux convives (bonnes quantités, choix, présentation de l'assiette, etc.) lors du déjeuner.
  - Assurer l'encaissement des repas via le logiciel métier mis à disposition.
- **Entretien des locaux de restauration et le matériel :**
  - Nettoyer et désinfecter les locaux, le mobilier de restauration (office et salle de restaurant), le matériel et la vaisselle.
  - Réapprovisionner les consommables et les produits de désinfection.
- **Respecter les procédures HACCP et le PMS**
  - Appliquer et respecter les procédures en lien avec la méthode HACCP à chaque étape de la production et du service.
  - Effectuer les autocontrôles et enregistrements nécessaires du PMS (traçabilité, prise de température, plats témoins, ?) et alerter en cas de non-conformité le responsable de self (ou son représentant).
- **Assurer un accueil de qualité de tous les convives**

### Profil du candidat

Titulaire d'un CAP en restauration et d'une formation à l'hygiène alimentaire, vous disposez d'une expérience professionnelle dans le secteur de la restauration collective. Vous savez réaliser des préparations culinaires simples.

Vous maîtrisez et savez appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire. Vous connaissez et savez appliquer les procédures d'autocontrôle HACCP. Vous connaissez les règles et procédures d'entretien, de maintenance et de nettoyage.

Vous êtes organisé, méthodique et appréciez le travail en équipe. Compte tenu des contraintes posturales du poste et du port de charge, il est important que vous soyez en bonne condition physique.

Poste ouvert aux candidats porteurs d'un handicap.

### Conditions d'exercice

- **Temps de travail et horaires :** vous travaillez en horaires fixes sur un planning de 37h30/hebdomadaire. Du lundi au vendredi 7h00-14h30.
- **Droits congés :** 25 jours de congés, 14 jours de RTT et 2 jours de fractionnement. Les congés sont posés pendant les vacances scolaires (1 semaine est autorisée hors période)
- **Contraintes particulières :** port des vêtements de travail et EPI fournis par le service, port de charges lourdes, mobilité exceptionnelle sur un autre site en fonction des nécessités de service.
- **Rémunération :** Rémunération indiciaire + régime indemnitaire attractif (part fixe et part variable du RIFSEEP) + 13<sup>ème</sup> mois
- **Parcours d'intégration :** Accompagnement de la prise de poste, avec mise en place d'un parcours d'intégration et d'un plan de formation individuel sur 3 ans. Organisation de demi-journées d'intégration et de cafés numériques (formation à nos outils : intranet, logiciel RH, messagerie, etc.). Si besoin, accompagnement possible de la recherche d'un logement et d'une

place en crèche.

- **Action sociale** : adhésion au CNAS, accès au COS, participation employeur contrat groupe mutuelle (50% du tarif dans la limite de 50€ par mois) et prévoyance (12€ par mois), versement de prestations d'action sociale, accès au restaurant municipal.
- **Transport** : remboursement de 75 % des coupons d'abonnement de transports en commun pour le trajet domicile-travail et/ou versement du forfait mobilités durables (indemnité forfaitaire de 100€ à 300€ par an selon le nombre de déplacements en vélo domicile-travail). Stationnement gratuit de proximité de tous les bâtiments municipaux.

Technique

Emploi permanent (Temps complet)

Categorie C