

recrute

Un chef de cuisine (H/F)

Cadre d'emplois des adjoints techniques

Sous l'autorité directe du responsable du pôle restauration, vous aurez pour missions :

- **La coordination, gestion des activités de distribution et participation à l'animation de la cuisine :**
 - ✓ En lien avec le chef d'équipe Restauration, animer et piloter l'équipe
 - ✓ Elaborer les menus, en collaboration avec le chef de Cuisine Michelet, dans le respect des recommandations nutritionnelles GEMRCN
- **D'assurer la fabrication et le service des repas dans le respect des règles d'hygiène applicables en restauration collective,**
- **La maintenance et l'hygiène des locaux et matériels :**
 - ✓ Participer au suivi du bon fonctionnement des matériels,
 - ✓ Appliquer la méthode HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire,
 - ✓ Assurer, en collaboration avec l'équipe, tout le nettoyage nécessaire en conformité avec les règles d'hygiènes applicables en cuisine (zones de préparations, réserves, chambres froides, salles de restaurants, ...)

Profil recherché :

Connaissance du PMS et de la méthode HACCP
Connaissance des techniques culinaires et de production
Connaissance du GEMRCN
Connaissance du logiciel de restauration AIDOMENU appréciée
Aptitude à l'encadrement
Réactivité et capacité à gérer l'urgent et/ou l'imprévu
Bonne aptitude physique, notamment pour le port de charges lourdes
Doté(e) d'esprit d'initiative, vous êtes rigoureux et avez le sens de l'organisation
Disponible, vous avez le sens du travail en commun et de bonnes qualités relationnelles

Poste à pourvoir au 1^{er} janvier 2019

Candidature à adresser à Monsieur le Maire, Hôtel de Ville – BP 56 -,
6 rue Piver 91265 JUVISY SUR ORGE Cedex
rhjuvisy@mairie-juvisy.fr