

LA VILLE DE LA CHAPELLE-SUR-ERDRE
(+ 20 000 habitants - membre de Nantes Métropole)

Recrute son

CUISINIER POLYVALENT (H/F)

(Cadre d'emplois des adjoints techniques)

Au sein du service Restauration et sous l'autorité de la cheffe de cuisine centrale, vous assurez les missions suivantes :

- Élaboration des préparations froides
- Gestion de la distribution des préparations froides
- Service des repas des convives/plonge par roulement
- Entretien des locaux
- Aide à la légumerie
- Production chaude des repas sur les périodes de mercredi et vacances scolaires
- Polyvalence de remplacement en cas d'absence au sein de la cuisine centrale

Rémunération : statutaire, régime indemnitaire, 13ème mois

Envie de faire partie de l'aventure ?

- Vous avez un CAP cuisine
- Vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Vous avez de l'expérience en restauration collective et/ou traditionnelle
- Vous maîtrisez les techniques de préparation culinaire
- Vous êtes organisé et savez travailler en équipe
- Vous avez le sens du service public

Merci d'adresser lettre de candidature et CV à l'attention de Mr le Maire sous **ref 2022-12** à l'adresse suivante
recrutement@lachapellesurerdre.fr

vous êtes déjà fonctionnaire, il faudra joindre **une copie du dernier arrêté de situation administrative**

La date limite de candidature est le 27 mai 2022

Les entretiens sont prévus en juin