

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

Recrute son/sa

**CUISINIER·E POLYVALENT·E**

**Temps complet**

(Cadre d'emplois des adjoints techniques)

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

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Réceptionner les marchandises et contrôler
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect de l'art culinaire
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc...)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Participation à l'entretien des locaux et poste intégré dans le roulement du temps du déjeuner : service des repas aux convives et plonge vaisselle
- Appliquer les procédures en lien avec le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable hiérarchique
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans les missions quotidiennes (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, etc )

**Accompagnement des convives pendant le temps du repas :**

- Assurer le service des repas des convives par roulement
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

**Autres missions ponctuelles :**

- Assurer les productions culinaires en préparation chaude sur les périodes de mercredi et vacances scolaires
- Remplacement occasionnel par roulement sur le poste de chauffeur livreur
- Polyvalence de remplacement en cas d'absence au sein du service Restauration

**Rémunération :** statutaire, régime indemnitaire, 13ème mois

**Envie de nous rejoindre ?**

- 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 2023-89** à l'adresse suivante  
[recrutement@lachapellesurerdre.fr](mailto: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 13 octobre 2023**

**Les entretiens sont prévus le 10 novembre 2023**