



Profil de poste



Située à 2,5 km de la porte d'Orléans et desservie par la ligne B du RER, Cachan est l'une des communes les plus attractives de la région francilienne. Ses 31 000 habitants bénéficient d'un cadre de vie préservé, d'une vie associative et culturelle très riche, d'équipements publics de qualité et d'une situation privilégiée, au cœur du Grand Paris. Par ailleurs, elle mène de grands projets qui vont accroître son rayonnement tels que le nouveau Campus étudiants, l'écoquartier de la gare ou encore l'arrivée de la future ligne 15 du Grand Paris express. Le mandat 2020-2026 porte ainsi l'ambition d'une ville innovante, participative, écologique, proche des besoins de ses habitants, fière de son histoire et tournée vers son avenir. Cachan est labellisée «Ville 4^{ème} fleur» et « Ville internet 5 @ ».

I - IDENTIFICATION DU POSTE

Libelle du poste : Chef de cuisine (F/H)

Direction - Service : DAE – ERG – Restauration Scolaire

Catégorie : C

Cadre d'emplois : Adjoints techniques

II - DESCRIPTIF DU POSTE

A / MISSIONS

Assure la réalisation de la production journalière des repas dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et selon les critères qualitatifs définis.

B/ FONCTIONS ET ACTIVITES

GESTION – PRODUCTION – ENTRETIEN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer la réalisation et la distribution de la production journalière des repas selon les critères qualitatifs et quantitatifs définis et la satisfaction des convives ▪ Entretien des matériels et des locaux de cuisine conformément aux procédures dédiées, signaler les matériels défectueux ▪ Valider les commandes en fonction du stock sur place et des besoins des convives ▪ Contrôler les approvisionnements en fonction des commandes ▪ Superviser la gestion des stocks pour gérer au plus près le budget du service
HYGIENE – SECURITE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garantir le strict respect de l'hygiène des aliments, de l'équilibre nutritionnel, et de la sécurité du travail tout en s'adaptant aux évolutions réglementaires du secteur
DEMARCHE QUALITE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participer à l'élaboration des menus lors de la commission des menus ▪ Aider à la rédaction de fiches techniques en fonction des besoins ▪ Suggérer les améliorations sur les axes qualité et organisationnel
GESTION DU PERSONNEL	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manager et encadrer (si concerné) les agents de sa cuisine sur le plan de l'organisation de la production et du respect des règles d'hygiène ▪ Gérer le planning des congés des agents de sa cuisine

III - COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

SAVOIR	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etre diplômé dans le secteur de la restauration ou avoir une expérience professionnelle significative affirmée en restauration collective ▪ Avoir de bonnes connaissances des techniques culinaires ▪ Maîtriser et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien....) ▪ Maîtriser les techniques d'entretien des matériels et des locaux ▪ Maîtriser la gestion des stocks
SAVOIR - FAIRE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etre capable de gérer l'ensemble des responsabilités d'une unité de production en parfaite autonomie ▪ Avoir le sens du service et de la créativité ▪ Connaitre les mesures à prendre en cas d'accidents ▪ Maîtriser l'art culinaire propre à la restauration collective ▪ Etre capable d'organiser, d'animer une équipe et de communiquer
APTITUDE / QUALITE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir une bonne capacité d'adaptation et d'initiative ▪ Etre capable de rendre compte de son activité ▪ Etre Polyvalent et autonome ▪ Avoir des capacités relationnelles affirmées ▪ Relais fonctionnel de la hiérarchie

IV - CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

Positionnement hiérarchique :	N+1 : Adjoint au responsable du service ERG - Restauration
Lieu de travail :	Cuisine
Temps de travail : Horaire de travail :	39h – entre 6h30 et 14h18

Particularités ou contraintes du poste :	<ul style="list-style-type: none">- Peut être déplacé sur d'autres sites de production en fonction de la contrainte du service.- Capacité physique pour travailler debout et porter des charges- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs,...)- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)- Doit être reconnu apte à la manipulation des denrées alimentaires- Les congés et les RTT doivent être posés pendant les congés scolaires et les mercredis.
---	---

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à : drh-recrutement@ville-cachan.fr