



## Direction des Ressources Humaines

### Pôle GPEC

Formation – Recrutement – Mobilité

### 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<sup>ème</sup> fleur» et « Ville internet 5 @ ».

#### I - IDENTIFICATION DU POSTE

**Libelle du poste : Cuisinier (F/H)**

**Direction - Service : DAE - ERG - Restauration Scolaire**

**Catégorie : C**

**Cadre d'emplois : Adjoints Techniques**

#### II - DESCRIPTIF DU POSTE

##### A / MISSIONS

Sous la conduite du chef et du second de cuisine, participe à 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

<b>PRODUCTION – ENTRETIEN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Participer à la réception et au contrôle des denrées alimentaires – donner l’alerte si nécessaire en cas de non-conformité décelée</li><li>▪ Participer à la production journalière des repas en application stricte des règles de sécurité sanitaire des aliments - donner l’alerte si nécessaire ne cas de non-conformité décelée</li><li>▪ Procéder au nettoyage et à l’entretien des matériels et des locaux</li><li>▪ S’adapter aux évolutions réglementaires</li></ul>
-----------------------------------	--

## III - COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

<b>SAVOIR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Etre diplômé dans le secteur de la restauration ou avoir une expérience professionnelle significative affirmée en restauration collective</li><li>▪ Connaître des techniques culinaires</li><li>▪ Connaître et pratiquer la méthode HACCP</li><li>▪ Connaître les règles de sécurité en restauration</li></ul>
<b>SAVOIR - FAIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Etre habile et rapide dans l’exécution</li></ul>
<b>APTITUDE / QUALITE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Avoir une capacité d’adaptation et d’initiatives</li><li>▪ Etre capable de rendre compte de son activité</li><li>▪ Etre capable de travailler en équipe</li></ul>

## IV - CONDITIONS D’EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

<b>Positionnement hiérarchique :</b>	N+1 : Chef de cuisine N+2 : Responsable adjoint restauration
<b>Lieu de travail :</b>	Cuisines
<b>Temps de travail :</b> <b>Horaire de travail :</b>	39h Entre 6h30 et 14h18
<b>Particularités ou contraintes du poste :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Peut être déplacé sur d’autres sites de production en fonction de la contrainte du service</li><li>- Avoir une capacité physique pour travailler debout et porter des charges</li><li>- Doit être reconnu apte à la manipulation des denrées alimentaires</li><li>- Les congés et les RTT doivent être posés pendant les congés scolaires et les mercredis.</li></ul>

Merci d’envoyer votre CV et lettre de motivation à : [drh-recrutement@ville-cachan.fr](mailto:drh-recrutement@ville-cachan.fr)