

## **PROFIL DE POSTE** **CUISINIER (H/F)**

La Ville de PÉRIGUEUX, commune de 30 000 habitants, recherche, un(e) cuisinier(ère) qui sera placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la cheffe de cuisine au sein de la cuisine centrale.

Le(la) cuisinier(ère) confectionne et présente les plats à servir en restauration collective. Il/Elle doit réaliser, valoriser et distribuer les préparations culinaires. En outre, il/elle doit gérer les approvisionnement et stockages des produits et denrées et organiser le travail au sein de la cuisine dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur.

### **Cadre d'emplois :**

Adjoints techniques territoriaux (catégorie C)

**Type de contrat** : contrat à durée déterminée de 3 mois à temps complet

### **Missions :**

- Superviser le processus de commande, la gestion du magasin et des stocks (estimer les besoins, commander...)
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- Assurer le contrôle du bon fonctionnement des matériels et équipements dédiés à la restauration
- Mettre en œuvre de nouveaux plats ou procédés de fabrication pour améliorer la prestation
- Proposer, élaborer, réaliser les menus et la confection des repas (préparer les matières premières alimentaires, l'assemblage des plats...)
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Evaluer la qualité des produits de base
- Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Préparation des aliments
- Préparer le plan de travail et les ustensiles de cuisine
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser le nettoyage (vaisselle, réfectoire, cuisine...)
- Veiller à l'application des règles de sécurité alimentaires et aux bonnes conditions de travail des agents de la restauration scolaire.
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés.

### **Profil :**

**Diplôme** : CAP, BEP ou BAC PRO Cuisine + expérience

### **Savoirs :**

- Les techniques culinaires et de dressage
- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, Bonnes pratiques, PMS...).
- Les logiciels de restauration

### **Savoir-faire :**

- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail, mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective
- Sens relationnel
- Travail en équipe, animer et diriger une équipe
- Communication professionnelle
- Autonomie, organisation





**Particularités du poste :**

- Travail du lundi au vendredi de 6H à 14H
- Lieu de travail : cuisine centrale – Rue Combe des Dames – 24750 CHAMPCEVINEL

Les candidatures (lettre de motivation + CV) devront parvenir au Service des Ressources Humaines avant le **10 octobre 2023** pour un recrutement dans les meilleurs délais.

**POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE :**

---

Par courrier :

Madame la Maire  
Mairie de Périgueux  
Service des Ressources Humaines  
23 rue du Président Wilson  
BP 20130  
24019 - PERIGUEUX CEDEX  
France

Ou par mail : [recrutement@perigueux.fr](mailto:recrutement@perigueux.fr)

