

**Recherche son-sa**

## **Cuisinier-ère adjoint-e au responsable du self**

*Cat. C : cadre d'emplois des adjoints techniques et des agents de maîtrise*

SERVICE QUALITE LOGISTIQUE

**Au sein de la DESS :**

- 3 services : Scolarité Stratégie Educative – Entretien Restauration Assistance - Qualité Logistique
- Plus de 300 agents dont 5 agents au self

### **ICI, NOUS AVONS L'AUDACE DE REUSSIR ENSEMBLE**

La Ville de Gennevilliers, commune de 48 000 habitant-es, porte l'ambition d'inventer un nouvel art de vivre populaire pour et avec les habitant-es. Transition écologique, éducation, émancipation, solidarité nous animent. Premier port fluvial de France et forte de ses 41 000 emplois, la ville de Gennevilliers est parmi les plus dynamiques des Hautsde- Seine. Facilement accessible en transport en commun (Métro, RER, tramway), à 10 minutes de Paris.

### **ICI, L'HUMAIN EST AU CŒUR DE L'ACTION PUBLIQUE**

C'est en conjuguant le talent de 2 000 femmes et hommes que nous déployons un service public de qualité. La Ville de Gennevilliers est déterminée à développer les meilleurs services et infrastructures pour sa population comme les meilleures conditions de leur exercice pour les agent-es qui les font vivre au quotidien.

### **UN CADRE DE TRAVAIL ATTRACTIF**

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CIA + 13ème mois. 38h00 / semaine, 25 congés annuels, 18 RTT. Possibilité télétravail. Restauration collective, participation financière mutuelle et prévoyance. Comité des œuvres sociales, chèques vacances. **Postes ouverts aux personnes en situation de handicap.**

### **VOTRE CONTRIBUTION AU SEIN DE NOTRE COLLECTIVITE**

- Planifier et contrôler au quotidien l'activité du personnel de cuisine en intégrant à la fois le plan de fabrication journalier et hebdomadaire.
- Assurer au cours des étapes de prétraitement et de fabrication, la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les contrôles de la régularité qualitative et quantitative des productions et autocontrôles.
- Participer à la définition et à la mise à jour des fiches techniques, à l'organisation des menus thématiques et aux différentes tâches de préparations.
- Contrôler le prélèvement des plats témoins, contrôler et archiver de tous les documents de suivi.
- Favoriser la circulation de l'information interne au sein de son équipe et participer à la démarche d'évaluation annuelle en collaboration avec son responsable hiérarchique.
- Organiser la réception de tous les approvisionnements alimentaires et non alimentaires en étroite collaboration avec l'assistante de gestion des achats alimentaires.
- Veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous sa responsabilité et participer à la présentation des plats sur la ligne du self, à l'organisation et à la coordination de l'équipe pour le service et la gestion des arrières (grillades, frites, etc.) et réceptionner et contrôler les livraisons.
- Remplacer le régisseur principal en cas d'absence ainsi que le responsable du self.

**Cette liste n'est pas exhaustive**

### **NOUS SOMMES FAITS POUR COLLABORER**

Titulaire d'un CAP cuisine, vous aimez travailler en équipe, savez encadrer avec rigueur et bienveillance. Vous avez une bonne maîtrise de la bureautique, une bonne connaissance de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité, et des bases solides de la méthode HACCP, des connaissances de la réglementation en matière de transport de marchandises. Vous êtes diplomate, organisé et soucieux de la sécurité et de la prévention en termes de conditions de travail et de sécurité alimentaire.

**Vous vous reconnaissez dans ce poste, la Ville attend votre candidature (CV et lettre de motivation) :**

**Indiquer impérativement la référence de l'annonce**

**CUISIADJRESPYS/2022**



Monsieur le Maire | Service DCRH  
177 av. Gabriel-Péri 92230 Gennevilliers



recrutement\_secteur\_b@ville-gennevilliers.fr