Gennevilliers
L'AUDACE D'UNE VILLE POPULAIRE

Recherche son·sa

Cuisinier·ère

Cat. C : Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

POUR LA PROPRIETE EXTERIEURE DE CEILLAC SITUÉE DANS LES HAUTES ALPES (05)

LE CHALET « LES MELEZES », SITUE AU CŒUR DE CEILLAC, VOUS ACCUEILLE POUR RESPIRER L'AIR PUR DE LA MONTAGNE ET VIVRE AU RYTHME DE CE PETIT VILLAGE HAUT-PERCHE. CHARMANT VILLAGE DE MONTAGNE DE 260 HABITANTS NICHE A 1 640 M D'ALTITUDE ET SITUE DANS LE PARC NATUREL DU QUEYRAS, A PROXIMITE DE LA FRONTIERE ITALIENNE.

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 Hauts-de- 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. 25 congés annuels.
Période haute de 44h à 48h / Période basse 35h- 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

Pour sa mission principale, en cuisine (période haute), il aura la responsabilité de :

- Concevoir des menus collectifs et élaborés selon la typologie du groupe accueilli.
- Confectionner et préparer les repas ou paniers repas : fabrication et cuissons des mets, sauces, etc.
- Vérifier, nettoyer, décontaminer et entretenir les matériels de cuisine
- Garantir le bon résultat des auto-contrôles alimentaires
- Encadrer du personnel de cuisine : organiser et contrôler le travail
- Gérer les stocks
- Calculer les coûts et prix de revient en collaboration avec le gestionnaire
- Commander, réceptionner et contrôler les livraisons alimentaires
- Intervenir sur les activités liées à la plonge

En période dite « Basse » (hors présence usagers), il aura en charge d'entretenir le patrimoine selon ses habilitations techniques et compétences.

NOUS SOMMES FAITS POUR COLLABORER

Vous connaissez les métiers de la restauration collective et la méthode HACCP. Vous avez des compétences liées au métier de cuisinier. Vous aimez travailler en équipe, savez encadrer la vôtre avec rigueur et bienveillance. Vous êtes organisé, polyvalent et disponible. Vos qualités relationnelles n'échappent à personne. Vous contribuez par votre bonne humeur et vos idées à l'épanouissement de notre collectivité !

AVANTAGES EN NATURE : HEBERGEMENT, RESTAURATION ET LINGERIE

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

Indiquer impérativement la référence de l'annonce
CUISINIER/DSA/DS

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

recrutement_secteur_b@ville-gennevilliers.fr