



SEINE-MARITIME
- LE DÉPARTEMENT -

LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME

Budget : 1,9 Milliard d'euros – Effectifs : 5 000 agents

RECRUTE

Un cuisinier (H/F)

Direction des Ressources Humaines – Restaurant Administratif
Poste basé à l'Hôtel du Département ROUEN
Dans le cadre d'un CDD de 1 mois (éventuellement reconductible)
Poste à temps complet

Sous l'autorité du chef de cuisine, participe à l'élaboration journalière des préparations culinaires pour 800 couverts

MISSIONS :

- Réalise les opérations préliminaires sur les denrées nécessaires à l'élaboration des recettes
- Cuisine et prépare les plats dans le respect des règles de l'art culinaire
- Participe à la démarche qualité et en applique les procédures
- Effectue les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Prépare les meubles pour le service
- Effectue les opérations d'entretien, de nettoyage et de désinfection du laboratoire de production et des différents meubles
- Assure le service du midi au self

PROFIL :

- Catégorie C – Filière technique - Cadre d'emploi des Adjoints Techniques
- CAP, BEP ou BAC PRO dans le domaine des métiers de bouche exigé
- Expérience significative souhaitée sur un poste similaire
- Connaître les procédures, règles d'hygiène et auto contrôles dans le cadre de la mise en place des mesures HACCP
- Connaître les différentes techniques culinaires liées à la production des repas en restauration collective
- Connaître les principes et les normes d'hygiène et de sécurité
- Maîtriser les risques professionnels liés aux métiers de la restauration
- Veiller à la bonne utilisation du matériel
- Savoir planifier les tâches et respecter les délais
- Travailler en autonomie
- Savoir travailler en équipe
- Ponctualité – Rigueur – Sens de l'organisation – Réactivité

Recrutement :

Poste à pourvoir rapidement.

Adresser lettre de motivation et curriculum vitae détaillé avec la référence suivante **VPT-851-21** à :
depose-cv.drh@seinemaritime.fr