

Référence de l'offre : 19-96

Date : 30/12/2019



## Tremblay-en-France

Ville de 35 000 habitants, surclassée à la strate 40 000 - 80 000 hab. au titre de la politique de la ville. Pôle de Développement de l'Aéroport Roissy Charles-de-Gaulle, avec de grands projets structurants, au cœur de la métropole du Grand Paris et du nouveau réseau Grand Paris Express. A 30 mn du cœur de Paris par le RER B. Une ville moderne, citoyenne, solidaire et nature, dont le dynamisme économique, associatif, sportif et culturel rayonne à l'échelle régionale.

### **Cuisinier Agent Polyvalent d'Entretien et de Restauration h/f -Intendance Restauration-**

Au sein du service Intendance-Restauration et sous l'autorité de la responsable d'unité du self de l'Hôtel de Ville, vous serez chargé(e) de :

#### **Vos Missions :**

- Préparer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- Etre force de proposition lors de la confection des menus : plats à élaborer, Présentations ...
- Proposer, organiser et préparer des repas thématiques en accord avec l'équipe et la direction, dans le respect du projet mené sur le self de l'hôtel de ville
- Assurer une bonne gestion des stocks de marchandises afin d'éviter le gaspillage et de respecter les règles de gestion
- Adopter une attitude accueillante auprès des convives pendant le temps du repas
- Respecter et appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection.

#### **Niveau de formation :**

- CAP cuisine exigé
- Expérience en restauration avec connaissance des règles d'hygiène en restauration et entretien

#### **Compétences requises :**

- Très bonne connaissance des techniques culinaires, des denrées alimentaires, des techniques d'assemblage, de présentation et décoration des plats
- Très bonne connaissance des méthodes HACCP, des règles d'hygiène en vigueur
- Maîtrise des techniques d'entretien des matériels et des locaux de restauration
- Connaissance des règles de gestion des stocks
- Capacité à travailler en équipe
- Rigueur, dynamisme, réactivité, capacité d'adaptation
- Très bon relationnel

#### **Contraintes liées au poste :**

- Aptitude aux manipulations alimentaires
- Expositions fréquentes à la chaleur ou au froid
- Station debout prolongée
- Manutention de charges
- Respect des règles d'hygiène et port des équipements de protection (EPI) individuelle obligatoire (blouses, sabots, charlotte...),
- Manipulation des produits d'entretien
- Ponctualité

Référence de l'offre : 19-96  
Date : 30/12/2019

- Prise de congés en lien avec l'activité du service
- Disponibilité

**Cadre d'emploi : Filière Technique - Cat. C – cadre d'emplois des adjoints techniques**

Merci d'envoyer votre lettre de motivation et CV,

**À l'attention de  
Monsieur le Maire de Tremblay-en-France**

en remplissant le formulaire à l'adresse suivante :

**[www.tremblay-en-france.fr/offres d'emplois/formulaire candidature](http://www.tremblay-en-france.fr/offres_d'emplois/formulaire_candidature)**

**Avant le 29/02/2020**

**AVIS DE VACANCE DE POSTE EXTERNE**  
Direction des Ressources Humaines – Service Emploi & Mobilité