

LA COMMUNE DE LES ABRETS EN DAUPHINÉ RECRUTE UN-E AIDE CUISINIER-E DE CUISINE CENTRALE

Lieu de travail : 1 place Eloi Cuchet, Les Abrets en Dauphiné (Isère)

Poste à pourvoir le : 25/08/2025

Date limite de candidature : 15/07/2025

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

DÉTAILS

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Métier(s) : Aide cuisinier

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L332-14 du code général de la fonction publique)

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqués est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : 35h

Télétravail : Non

Rémunération statutaire + Participation mutuelle et prévoyance, tickets restaurant, RIFSEEP

DESRIPTIF DU POSTE

Placé(e) sous l'autorité du chef de cuisine, l'aide cuisinier(e) a pour missions principales : - Assister le cuisinier dans la confection des plats pour les restaurants scolaires, le centre aéré les mercredis et vacances scolaires et le portage des repas à domicile en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire

- Assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés - Réceptionner et stocker les denrées - Remplacer le cuisinier en cas d'absence

ACTIVITÉS DU POSTE

Assister le cuisinier dans la confection des plats :

- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets : évaluer la quantité de produit de base, approvisionner des denrées en chambre froide ou réserve, éplucher les légumes
- Participer ponctuellement à la confection des plats et des desserts,
- Surveiller la cuisson
- Vérifier les préparations en termes de goûts et de qualité

Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels :

Dans le respect des normes HACCP

- Utiliser les ustensiles et accessoires de cuisine pour réaliser les plats
- Assurer le bon fonctionnement des matériels et équipement utilisés
- Veiller au respect des zones de rangement
- Nettoyer et ranger la batterie de cuisine
- Nettoyer l'ensemble de la cuisine et de ses équipements : chambre froide, sols murs en carrelage, hotte et grilles de ventilation, réserves, supports poubelles...

Réceptionner et stocker les denrées :

- Préparer la zone de stockage (tri des produits remise en ordre)
- Réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner
- Ranger les denrées dans les zones appropriées en se conformant aux fiches techniques
- Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption

- Participer à la gestion et au suivi des stocks

Remplacer le cuisiner en cas d'absence :

- Assurer la continuité du service en restauration en l'absence du chef(fe) cuisinier : 400 repas les jours d'école, 50 repas en portage tous les jours de la semaine et entre 50 et 70 repas pour le centre de loisirs, les mercredis et vacances scolaires.

Activités spécifiques :

- Participer à des événements et manifestations ponctuels

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...)
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Avoir des connaissances sur les techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage
- Avoir des connaissances de base sur les allergies
- Avoir des connaissances sur les gestes et postures de la manutention
- Avoir des connaissances sur les techniques de nettoyage

COMPÉTENCES RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Savoir écouter, travailler en équipe ou être autonome
- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir de la rigueur
- Être dynamique, réactif et ponctuel
- Avoir une bonne résistance physique

CONTRAINTES DU POSTE

- Port de vêtements professionnels adaptés fournis par l'employeur
- Manipulation et contact avec des produits à risques
- Utilisation d'appareils
- Manutention de charges
- Temps de travail annualisé (rythmes de travail différents suivant les périodes scolaires)
- Respect des délais

COMPÉTENCES SOUHAITÉES

- Expérience en restauration collective et /ou restauration traditionnelle
- CAP ou BEP ou BAC PRO

CONTACT ET MODALITÉS DE CANDIDATURE

Contact : 04 76 32 04 80

Informations complémentaires :

CV et lettre de motivation à adresser avant le 15 juillet 2025 à

Monsieur le Maire 1 place Eloi Cuchet 38490 LES ABRETS EN DAUPHINE ou à rh@lesabretsendauphine.fr

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.