



PRESENTATION

Située dans le département des Hauts-de-Seine en Île-de-France, la ville de Boulogne-Billancourt compte 121 334 habitants. 1^{ère} ville de la région Île-de-France après Paris et 30^e ville de France, elle bénéficie d'un patrimoine architectural et urbain d'une exceptionnelle diversité. Boulogne-Billancourt jouit d'un dynamisme lié à la pluralité de ses fonctions urbaines : 2^e pôle d'emploi du département des Hauts-de-Seine, parc résidentiel, armature commerciale équilibrée dont l'attractivité dépasse largement les limites du territoire communal ainsi que d'équipements de proximité adaptés aux besoins de la population.

Une ville d'exception pour son cadre de vie, son rayonnement culturel ainsi que son attractivité économique.

LA DIRECTION DE L'ÉDUCATION RECRUTE UN CUISINIER (F/H)

CADRE D'EMPLOI

Cadre d'emploi : Adjoints techniques territoriaux

Référence : DE/cuisinier

La direction de l'Éducation a pour mission de piloter les projets relatifs à l'enfance, et à l'éducation.

VOS MISSIONS CHEZ NOUS

Votre mission principale :

Sous l'autorité du responsable du service Restauration, vous êtes chargé de préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, et selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de la collectivité et d'élaborer des plats et menus le cas échéant.

Vos activités :

- Respecter les délais de fabrication,
- Contrôler les approvisionnements de matières premières,
- Respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Préparer des plats, hors-d'œuvre, fromages, desserts dans le respect des fiches techniques,
- Gérer et ranger les denrées dans les lieux de stockage,
- Entretien et contrôler l'état de propreté du matériel et des locaux,
- Informer le responsable du service de toute anomalie.



CE QUE NOUS ATTENDONS DE VOUS ?

Profil

Titulaire d'un CAP Cuisine, vous avez des connaissances en diététique appliquée aux enfants. Vous maîtrisez les règles d'hygiène (HACCP) et les respectez scrupuleusement.

Vous appliquez les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.

Compétences et qualités requises

Organisé, réactif, rigoureux, vous disposez d'une parfaite maîtrise des techniques culinaires classiques et techniques adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit) et êtes à même de préparer et cuisiner des mets. Vous présentez et décidez les plats et êtes sensibilisé au développement de la qualité sensorielle.

Vous maîtrisez les obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN.

Vous êtes à l'aise avec l'équilibrage alimentaire et possédez des notions dans le domaine des allergies alimentaires.

Vous introduisez des produits bio (notamment des légumineuses et céréales, etc.). Vous êtes en mesure de prendre en compte et d'intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.).

Polyvalent, vous avez l'esprit d'équipe et faites preuve d'anticipation et de créativité.



VILLE DE
BOULOGNE-
BILLANCOURT

CONDITIONS DE TRAVAIL

Vos horaires :

- Du lundi au vendredi : de 6h30 à 13h45.

Votre lieu de travail :

- Cuisine centrale.

POURQUOI REJOINDRE NOS ÉQUIPES ?

Pour améliorer la qualité de vie au travail de nos agents, nous proposons une politique Ressources Humaines active, un plan de formation adapté à votre évolution de carrière, un accompagnement à la préparation des concours ainsi qu'une offre de formation continue.

Vous profiterez également

- D'un restaurant municipal.
- D'une mutuelle et un maintien de salaire subventionnés par la collectivité.
- Ainsi que d'un comité des œuvres sociales.

POUR CANDIDATER

TRANSMETTEZ VOTRE CANDIDATURE EN RAPPELANT LA REFERENCE DE/CUISINIER (NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LA DATE LIMITE DE TRANSMISSION INDIQUÉE DANS L'ANNONCE CORRESPONDANTE SUR NOTRE SITE).

- **PAR VOIE POSTALE :**

MONSIEUR LE MAIRE
26, AVENUE ANDRE MORIZET
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

- **OU PAR MAIL :**

RECRUT@MAIRIE-BOULOGNE-BILLANCOURT.FR



COMMENT VENIR CHEZ NOUS ?

Boulogne-Billancourt est une ville très accessible : métro, tramway ou bus.

La Ville de Boulogne-Billancourt œuvre en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap.