



VILLE DE MORLAIX

la Ville de Morlaix recrute

un cuisinier (notions en pâtisserie souhaitées)
pour la Cuisine Centrale (3 450 repas / jour)

Lien hiérarchique : sous l'autorité de Michel FLOCH (responsable production)

Missions :

1- Cuisson des plats

- réalise les cuissons en fonction du planning défini par le responsable de production, du matériel à utiliser et de l'heure prévisionnelle de conditionnement
- prépare et contrôle les cuissons et assaisonnements en fonction des ingrédients définis dans la fiche technique.

2- Préparation des desserts

- assure la confection et la mise en place des pâtisseries et desserts prévus au plan alimentaire.
- gère les cuissons en fonction du planning défini par le responsable de production
- prépare et contrôle les préparations en fonction des ingrédients définis dans la fiche technique.

3- Contrôle de la qualité des produits

- contrôle la qualité des produits du point de vue gustatif, qualitatif, quantitatif.
- en cas de détection de non-conformité préviens le responsable de production.
- respecte la règle de la liaison froide en garantissant un temps d'attente minimum entre la fin de la cuisson et le début du conditionnement.
- respecte la règle de la liaison chaude en garantissant un maintien en température suffisant dans les armoires chauffantes sans dénaturer la qualité gustative des différentes productions.
- renseigne les éléments de traçabilité produits sur les documents d'autocontrôle

4- Respect des règles d'hygiène et du matériel

- garantit la parfaite exécution des tâches de nettoyage et de désinfection des matériels et locaux
- respecte les mesures d'hygiène en vigueur au sein de la Régie de Restauration pour le personnel de production (tenue propre, port des accessoires de protection)
- signale sans délais les problèmes et pannes rencontrés au responsable de production.

Profil requis : diplôme de cuisine indispensable (minimum CAP-BEP), éventuellement accompagné d'un diplôme de pâtisserie

Connaissance et expérience en cuisine, en pâtisserie, en hygiène alimentaire (idéalement en cuisine centrale). Capacité à travailler en équipe, dynamisme et prise d'initiative

Caractéristiques du poste :

- CDD d'un an poste à pourvoir à compter du 1^{er} août 2017

Renseignements : Ressources Humaines ☎ 02.98.63.10.78
Responsable Cuisine Centrale ☎ 02.98.88.99.82

Adresser candidature avant le 10 juillet avec CV à :

Madame le Maire
Pôle Ressources Humaines
Hôtel de Ville - Place des Otages - BP 47125
29671 MORLAIX Cédex
Ou Par mail : ressourceshumaines@villedemorlaix.org