



CDD Cuisinier/cuisinière 35H

Restaurant scolaire Bobital

Durée : 3 mois renouvelable

Descriptif de l'emploi :

Elaboration de plats divers et variés dans le respect des règles d'hygiène de la restauration scolaire.

Missions ou activités :

Préparer les entrées froides ou chaudes, les plats et les desserts.

Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson).

Réaliser l'assemblage et le dressage de hors d'œuvre et de desserts.

Effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance.

Assurer la cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces.

Réaliser des pâtes nécessaires aux préparations.

Elaborer des menus en proposant des repas équilibrés.

Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.

Vérifier le bon fonctionnement du matériel.

Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel.

Mettre en application les procédures d'entretien, de nettoyage et de désinfection.

Nettoyer la batterie de cuisine.

Effectuer l'entretien courant des appareils et installations.

Nettoyer et désinfecter quotidiennement la cuisine, le matériel de cuisson ainsi que la chambre froide.

Profil recherché :

Être titulaire du CAP cuisine et/ou du BEP cuisine et/ou du BAC PRO restauration.

Disposer d'une formation et/ou expérience en cuisine traditionnelle et collective.

Maitrise des techniques culinaires.

Connaitre, appliquer et respecter les règles d'hygiène PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) et la réglementation en restauration collective (EGALIM).

Maitriser l'utilisation du matériel de cuisine.

Appliquer les techniques d'entretien.

Respecter les délais.

Travailler en équipe, aptitude à coordonner et à encadrer.

Prise d'initiative et force de proposition, sens de l'organisation, réactivité, ponctualité et disponibilité.

Maitriser les techniques de nettoyage.

Posséder les bases du service en salle.

Savoir présenter et décorer les plats.

Evaluer les produits de base.

Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.

Vérifier les préparations culinaires.

Proposer de nouvelles recettes adaptées.

Appliquer les règles de sécurité.

Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.

Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers.

Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).