

# Chef cuisinier f/h

## Cat. C cadre d'emploi des agents de maîtrise

Située à 12 km de Paris, dans le département du Val de Marne, la Ville de Fresnes (28 000 habitants) a à cœur de maintenir et développer un service public de qualité en direction de la population. Ayant pour ambition de mener ses projets de transformation en y associant ses citoyens, Fresnes est à un tournant de sa transition écologique. Pour réaliser ces projets, les élus et l'équipe de direction générale s'inscrivent dans une modernisation de fonctionnement tournée vers l'amélioration continue.

### Missions

- Assurer la préparation, la cuisson et le conditionnement des repas au sein de la cuisine centrale en direction des établissements scolaires, du foyer des personnes âgées, du portage à domicile des séniors et du restaurant communal dans le respect des règles H.A.C.C.P.
- Encadrer le personnel de la cuisine centrale et conseiller le personnel des offices
- Réception de la marchandise (pain, poisson frais, fruits et légumes, surgelé)
- Assurer le suivi de la maintenance des matériels, de la fourniture des produits d'entretien
- Valider les températures des chambres froides et des cellules de refroidissement
- Encadrer, organiser les équipes et accompagner le personnel de la cuisine dans la préparation des repas
- Travailler en binôme avec la responsable administrative de l'UCP (encadrement, gestion des contrats des entreprises extérieures et des fournisseurs et organisation de la distribution des repas sur sites)
- Appliquer et faire respecter la réglementation sur l'hygiène alimentaire et la sécurité
- Faire appliquer les procédures des normes HACCP au sein de l'UCP
- Réceptionner la marchandise et signer les bons de livraison en l'absence du magasinier
- Participer à la préparation du budget concernant les besoins en petit et gros équipement
- Assurer le suivi de la maintenance des matériels et de la fourniture des produits d'entretien
- Faire respecter le port des EPI
- Veiller au respect des grammages imposés par la législation en vigueur
- Préparer occasionnellement des buffets, repas pour des événements particuliers
- Travail en collaboration avec le prestataire de restauration (menus et fiches techniques)
- Assister aux commissions des menus et réunions en relation avec le service de restauration collective

### Profil

- Respecter les consignes de travail, les mesures d'hygiène alimentaire et de sécurité
- Capacité managériale dans l'accompagnement du personnel de la cuisine centrale
- Être vigilant et faire preuve de disponibilité et d'écoute
- Posséder une bonne maîtrise du comportement face aux agents sous sa responsabilité
- Participer aux formations et se former au respect des règles sur l'hygiène alimentaire
- Appliquer les procédures et les normes H.A.C.C.P.
- Connaître l'utilisation des matériels nécessaires à la préparation des repas

## **Infos complémentaires**

- Temps complet
- Horaires fixes (37h30/semaine)
- Restauration collective
- Participation à la mutuelle
- Du lundi au vendredi de 6h00 à 13h30
- Astreinte frigorifique en alternance du lundi au dimanche