

La COMMUNAUTE DE COMMUNES DU BASSIN DE POMPEY
(41 000 hab - 13 communes – à 10km de Nancy)

RECRUTE **pour un remplacement**

**Au sein de la Direction Générale Cohésion territoriale et Développement
solidaire - Direction restauration collective et nutrition**

Un cuisinier h/f
(cadre d'emplois des adjoints techniques - Catégorie C de la Fonction Publique)

Le Bassin de Pompey a fait le choix de lancer une cuisine centrale afin de fournir toutes les cantines scolaires, les crèches et les personnes âgées en repas et de gérer en régie un restaurant inter-entreprises sur le parc d'activités Eiffel Energie.

L'utilisation de produits bio et/ou issus de filières courtes est encouragée dans le cadre de la production de plus de 2 500 repas par jour.

Missions :

Sous la responsabilité du Directeur d'exploitation de la cuisine centrale, vous aurez pour missions de :

- Réaliser et préparer les repas selon la qualité gustative souhaitée et dans le respect des règles sanitaires
- Préparer les entrées froides et chaudes
- Préparer les plats chauds dans leur diversité
- Participer au service des repas
- Participer à l'entretien du matériel utilisés et des locaux de la cuisine

Profil :

- BEP ou CAP Cuisine
- Maîtrise des techniques culinaires
- Maîtrise des techniques et des règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage des produits
- Maîtrise des règles d'hygiène générale et alimentaire (méthode HACCP)
- Capacités à produire un travail fiable et régulier, à travailler en équipe, à être réactif et disponible (du lundi au vendredi, dès 6h30)

Recrutement par voie contractuelle dès que possible.

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre C.V au plus vite à :

Monsieur le Président
Communauté de Communes du Bassin de Pompey
Rue des 4 éléments - BP 60008
54340 POMPEY

Ou via le site Internet www.bassinpompey.fr/offres-emploi