

Vernouillet recrute

2 Cuisiniers (H/F)

Par voie de mutation ou contractuelle - à temps complet
(cadres d'emplois des adjoints techniques ou agents de maîtrise)



VERNOUILLET est une collectivité de l'Agglomération du Pays de DREUX, 5^{ème} ville d'Eure et Loir avec 12710 habitants. Notre ville est située à quelques minutes de DREUX, 40 minutes de CHARTRES, 45 minutes d'EVREUX et 50 minutes de VERSAILLES.

VERNOUILLET est un mixte entre ruralité, tradition, modernité avec des espaces naturels et des quartiers qui témoignent de sa dimension humaine. Une ville dynamique, sportive avec la présence de plusieurs équipements et manifestations.

La cuisine centrale de la Caisse des Ecoles produit 1200 repas par jour en période scolaire, principalement à base de produits frais, en liaison chaude et le complément en liaison froide. Elle fonctionne avec une équipe de 13 personnes et fournit : 2 structures Petite Enfance, 6 écoles primaires, 2 centres de loisirs, 1 restaurant administratif, le portage à domicile. Les pâtisseries et desserts sont produits artisanalement (fabrication maison) ; les prestations de cocktails et cérémonies sont confectionnées à base de produits frais, travaillés, cuisinés traditionnellement.

Sous l'autorité du chef de cuisine, les cuisiniers (H/F) seront chargés de :

Missions principales :

- Réaliser les préparations culinaires avec le respect de la qualité et du goût ; l'assaisonnement sera adapté aux différents types de convives ou régimes particuliers ;
- Appliquer les procédures HACCP ;
- Livrer les repas des établissements scolaires suivant le planning, avec un véhicule frigorifique ;
- Assurer l'entretien du poste de travail de la cuisine centrale après la production ;
- Etre polyvalent sur les postes de travail en fonction de la production.

Missions spécifiques :

- Préparer les cocktails, buffets, prestations de cérémonie pour la Ville ;
- Travailler en pâtisserie, avec le responsable pâtissier.

Compétences techniques nécessaires :

- Connaître les techniques culinaires et maîtriser la préparation des plats en cuisine traditionnelle ;
- Savoir préparer et vérifier les plats (assaisonnement, goût, qualité, mise en valeur) ;
- Savoir interpréter les fiches techniques et les mettre en œuvre ;
- Connaître les règles d'hygiène et sécurité alimentaires, sécurité du travail en restauration collective.

Profil :

- CAP ou BEP cuisine traditionnelle ;
- Esprit d'équipe ; bon sens du relationnel et de la communication ;
- Esprit d'initiative ; méthodique et organisé ; rapidité d'exécution ;
- Apprécie la qualité culinaire, la créativité, le partage du savoir-faire ;
- Titulaire du permis B

Conditions :

- Rémunération selon profil et diplôme ;
- Si recrutement par voie contractuelle : CDD d'un an, avec mise au stage à l'issue si la période est concluante.

Postes à pourvoir début septembre 2021.

Adresser votre candidature (CV détaillé, lettre de motivation, copie des diplômes) à Monsieur le Maire
Par courrier : Mairie de Vernouillet – Esplanade du 8 Mai 1945 Maurice Legendre – 28500 VERNOUILLET

Ou par courriel à : recrutement@vernouillet28.fr