Vernouillet recrute

Un Cuisinier (H/f)

Par voie de mutation ou contractuelle **à temps complet**
Cadres d'emplois des adjoints techniques ou des agents de maîtrise (C)

La Ville de VERNOUILLET en Eure-et-Loir, est située à 1 heure de Paris, offre une réelle qualité de vie par son cadre agréable, son dynamisme culturel et éducatif.

La Cuisine Centrale confectionne 1100 repas « en cycle scolaire » pour 2 crèches, 6 écoles primaires, 1 centre de loisirs, 1 restaurant administratif et le portage à domicile.

Les repas son cuisinés traditionnellement à base de produits frais et de qualité. En liaison chaude pour la restauration. En liaison froide pour le portage à domicile.

Vous travaillerez au sein d'une équipe de 13 personnes, sous l'autorité du responsable Cuisine et des chefs d'équipe.

Vos compétences techniques :

- **Connaissances des méthodes et techniques :**
  ⇨ Pour cuisiner traditionnellement, avec des produits frais. (Cuissons des viandes et poissons, sauces…) ;
- **Interprétation des fiches techniques :** savoir les mettre en œuvre, en respectant la qualité d'exécution, les délais de fabrication selon les impératifs du service ;
- **Mise en œuvre et connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**, en restauration collective, HACCP.

Vos missions complémentaires :

- Livrer les repas des établissements scolaires, avec un véhicule utilitaire frigorifique, « selon le planning » ;
- Réaliser les prestations : repas évènementiels, cocktails, buffets.

Votre profil :

Niveau 3 : **Être Titulaire d'un CAP ou BEP Cuisine.** Une expérience réussie dans le métier est attendue.

Compétences :

⇨ Travailler avec méthode, régularité, propreté - Avoir une capacité d'initiative, d'adaptation et de polyvalence - Disposer d'une aptitude aux autocontrôles des tâches réalisées et au suivi de la traçabilité - Participer et partager le savoir-faire - Disposer d'un esprit d'équipe avec le sens du relationnel et de la communication.

Exigences particulières : **Permis B exigé** (indispensable au bon fonctionnement du service)

Conditions :

- **Rémunération selon profil, diplôme(s) et expérience** - Régime indemnitaire, prime et bonification annuelles, CIA selon atteinte des objectifs - CNAS - Participation mutuelle - Contrat maintien de salaire possible
- **Recrutement d'un contractuel : CDD d'1 an renouvelable** avec période d'essai de 2 mois
- **Évolution du poste en vue de prochains départs d'agents**
- **Temps de travail annualisé à temps plein** (35h/s.) :
  - Du lundi au vendredi : de 7h00 à 15h30,
    (Semaine **A & B** - du lundi au vendredi) – (Semaine **B** - récupération le mercredi),
  - Travail exceptionnel le soir ou le WE,
  - Congés & ARTT en période de congés scolaires.

Le poste est à pourvoir dès que possible.

Adresser votre candidature (CV détaillé, lettre de motivation, copie des diplômes) à Monsieur le Maire
Par courriel à : recrutement@vernouillet28.fr
Ou par courrier : Mairie de Vernouillet – Esplanade du 8 Mai 1945 Maurice Legendre – 28500 VERNOUILLET