

**La ville du Blanc-Mesnil recrute
Pour la direction de l'enfance
Un «Cuisinier (Nanteuil-Le-Haudouin)» (H/F)**

MISSIONS

Préparer les repas et les mettre en valeur de leur présentation, dans le respect des règles d'hygiène alimentaire, des matériels culinaires et des locaux.

ACTIVITES

- Veiller au respect des règles liées à la sécurité en cuisine
- Contrôler les chambres froides et du bon fonctionnement des divers matériels de la cuisine (plonge, légumerie, cuisson, préparation froide)
- Planifier, animer et coordonner l'activité du personnel occasionnel de cuisine
- Assurer la gestion des stocks (alimentaire et non alimentaire), préparer les commandes
- Avoir un mode d'interface entre les différents fournisseurs et le directeur du centre
- Elaborer des menus équilibrés et réaliser leurs fiches techniques
- Assurer l'entretien de la cuisine
- Rendre compte de son activité et des dysfonctionnements constatés
- Mission ponctuelle d'entretien des autres bâtiments du centre

COMPETENCES

- Connaissances des règles d'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP
- Capacité à prendre en compte les impératifs de gestion, de qualité et de coût
- Capacité à concevoir des menus équilibrés, adaptés aux différents publics
- Faire preuve de créativité
- Être rigoureux et appliqué

CONDITIONS D'EXERCICE

- Expérience sur un poste similaire souhaitée
- Travail du week-end
- Horaires spécifiques
- Habilitation HACCP exigée (Hazard Analysis Critical Control Point – Analyse des dangers, point critique pour leur maîtrise)

CADRE STATUTAIRE

Cadre d'emplois des adjoints techniques

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

Directeur de l'établissement