



Des Cuisiniers et cuisinières

Contrat en CDD

Publié le 11/02/2020

Date limite de dépôt des candidatures : 31/12/2020

Brest métropole recrute pour sa Direction CCAS des cuisiniers et cuisinières en CDD.

Mission(s) principale(s) :

- Savoir assurer une restauration de qualité, un respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Participer à la mise en œuvre du projet d'établissement et à la démarche qualité

Activités :

- Préparation des repas midi, soir et régimes dans le respect des normes HACCP
- Établissement des menus (équilibrés)
- Commande, réception, stockage des marchandises
- Aide l'agent de maîtrise dans le travail de bureau (factures, devis, préparation du budget alimentaire, produits d'entretien) et prend le relais en cas d'absence de celui-ci
- Nettoyage dans le respect des normes HACCP
- Encadrement des aides de cuisine et les stagiaires
- Intégration dans le projet d'animation
- Partie prenante des mesures de sécurité dans l'établissement, s'inscrit dans le projet d'établissement et la démarche qualité

Compétences requises

Compétences générales (savoir) :

Titulaire du CAP Cuisine

Compétences pratiques (savoir-faire) :

- Connaissance de la diététique, méthode HACCP, gestion cuisine
- Connaissance en informatique
- Soins des vestes et natures

- Souci des gestes et postures
- > Souci des conditions d'hygiène et de sécurité (système de détection incendie et premier secours)

Qualités professionnelles (savoir-être) :

- > Responsable
- > Savoir motiver les agents hôteliers et les stagiaires
- > Participer aux animations

Relations hiérarchiques et fonctionnelles :

- > Rattachement hiérarchique : Le responsable hôtellerie restauration et le Directeur de la Résidence
- > Encadrement (nombre d'agents encadrés) : Ø
- > Relations internes : Personnel de la résidence, services du CCAS
- > Relations externes : Services, associations, organismes sociaux, écoles, fournisseurs

Conditions et modalités d'exercice :

- > Lieu de travail : Résidence pour personnes âgées
- > Temps et horaires de travail, ATT : Temps complet. travail par roulement (récupération en semaine)
- > Moyens matériels du poste : /
- > Attributs du poste : Repas en avantage en nature

Contraintes particulières :

- > Travail le week-end et jours fériés par roulement (récupération en semaine)
- > Pendant le repas, l'agent est à la disposition de l'employeur

Profil souhaité :

CAP cuisine

Contact :

Pour tous renseignements complémentaires, veuillez prendre contact auprès de :
Khadija LE LAY - Chargée de recrutement à la DRH - Tél : 02 98 33 57 77

Merci d'adresser votre candidature en cliquant sur le lien suivant :

[Répondre à cette offre](#)



≡ RETOUR À LA LISTE



HÔTEL DE METROPOLE

24, rue Coat-ar-Guéven - CS 73826
29238 BREST CEDEX 2
Tel. : 02 98 33 50 50
www.brest.fr

Accueil téléphonique :
02 98 33 50 50
Lundi au Vendredi : 8h-18h
Samedi : 8h30-12h30

HOTEL DE VILLE DE BREST

2, rue Frézier - CS 63834
29238 Brest cedex 2
Tel. : 02 98 00 80 80
www.brest.fr

Accueil téléphonique :
02 98 00 80 80
Lundi au Vendredi : 8h-18h
Samedi : 8h30-12h30