

### Un Cuisinier H/F

Poste permanent | Temps non complet 33h00 | Pôle de Proximité de Montebourg  
Catégorie C | Cadres d'emplois des Agents de maîtrise et des Adjointes Techniques  
Candidature interne ou externe

Date limite pour candidater : **18 novembre 2024**

Poste accessible aux agents de même niveau relevant d'autres filières (détachement et intégration directe) et/ou lauréat d'examen ou de concours

Surnommée la Presqu'île Normande, Le Cotentin est une terre de contrastes. Avec ses 220 km de côtes et son bocage, la richesse de ses paysages, sa qualité de vie ou sa proximité géographique avec l'Irlande et l'Angleterre font du Cotentin un territoire touristique reconnu. En nous rejoignant, vous intégrez une collectivité attentive au développement de vos compétences, et à vos possibilités de mobilité et d'évolution professionnelle.

#### MISSIONS

Au sein du Pôle de Proximité de Montebourg, vous rejoindrez l'équipe production de la cuisine centrale, composée de 7 agents. Vous participerez à l'élaboration des menus en lien avec le chef de service en appliquant les règles d'hygiène et les différentes méthodologies liées à cette activité. La Cuisine Centrale œuvre sur toute l'année pour assurer l'approvisionnement quotidien des écoles publiques et des centres de loisirs. Vous contribuez à la production d'une alimentation saine, équilibrée et respectueuse des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vous serez notamment amené :

- . Participer et coordonner la production avec anticipation ;
- . Assurer et superviser les techniques de fabrication, en privilégiant les préparations « maison » ;
- . Veiller à l'application des nouvelles techniques culinaires ;
- . Participer et coordonner la distribution des repas ;
- . Garantir la bonne tenue et la propreté de la cuisine et des zones de stockage en application des règles d'hygiène en vigueur.

#### PROFIL RECHERCHÉ

**Prérequis solides en cuisine obtenus au travers d'une formation ou d'expériences passées**

**1<sup>ère</sup> expérience similaire souhaitée**

**Permis B exigé**

**Habilitation liée à la manipulation des denrées alimentaires exigée  
Manipulation de produits chimiques et port de charges lourdes**

- . Connaissances approfondies des normes HACCP et des règles d'hygiène spécifiques
- . Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection et des normes et procédures HACCP
- . Connaissance du groupe d'étude des marchés de restauration collectivité et nutrition (GEMRCN)
- . Connaissance de la démarche marche en avant
- . Sens de l'organisation et de la planification des tâches
- . Qualités relationnelles, sens aigu du travail en équipe, sens de l'écoute
- . Sens de réserve et de discrétion

#### RÉMUNÉRATION

- . Statutaire + régime indemnitaire
- . Temps de travail : annualisé
- . Prise en charge partielle des titres de transports collectifs
- . Avantages : l'Amicale du personnel, COS Normand, participation mutuelle et prévoyance, titres restaurant

#### Des questions ?

Yves TENDREL – Responsable service cuisine centrale PP Montebourg – 02.33.41.37.69

#### POUR CANDIDATER

Adressez votre CV et lettre de motivation à M. Le Président sous la référence **KLP/2024-200**

Date prévisionnelle des entretiens : **Entre le 09 au 13 décembre 2024**

Pour envoyer votre candidature, rendez-vous sur [www.lecotentin.fr/le-cotentin-recrute](http://www.lecotentin.fr/le-cotentin-recrute)

Ou par courrier postal à : Direction parcours agent – Hôtel Atlantique – Boulevard Félix Amiot – 50100 Cherbourg-en-Cotentin