

Aide Cuisine H/F

Poste permanent | Temps non-complet annualisé à 28h | Pôle de Proximité de Montebourg
Catégorie C | Cadre d'emplois des Adjoints Techniques

Candidature interne ou externe

Date limite pour candidater : **9 mars 2025**

Poste accessible aux agents de même niveau relevant d'autres filières (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 appliquant les règles d'hygiène et les différentes méthodologies liées à cette activité. La cuisine centrale œuvre tout au long de l'année pour assurer l'approvisionnement quotidien des écoles publiques et des centres de loisirs. Vous contribuerez à la production d'une alimentation saine, équilibrée et respectueuse des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- Préparer les ingrédients : éplucher, découper et préparer les légumes, fruits et autres ingrédients nécessaires pour la cuisine,
- Allotissement des produits : participer à la préparation des produits alimentaires, en veillant à ce que chaque portion soit préparée selon les quantités,
- Assembler les plats : aider à assembler certains plats ou préparation sous la supervision du chef d'équipe,
- Contribuer au service des repas,
- Assurer le nettoyage des surfaces de travail, des équipements et des ustensiles afin de maintenir l'hygiène dans la cuisine pour garantir des conditions de travail optimales,
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité au sein de la cuisine centrale, en veillant notamment à la bonne conservation des aliments et à l'entretien des équipements.

PROFIL RECHERCHÉ

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

**1^{ère} 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 des normes HACCP et des règles d'hygiènes,
- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection et des normes et procédures HACCP,
- Connaissance du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN),
- Sens de l'organisation et de la planification des tâches,
- Qualités relationnelles, sens aigu du travail en équipe, sens de l'écoute,
- Dynamique, réactif, discret.

RÉMUNÉRATION

- . Statutaire + régime indemnitaire
- . Temps de travail : temps non-complet annualisé à 28h
- . Prise en charge partielle des titres de transports collectifs
- . Avantages : l'Amicale du personnel, COS Normand, participation mutuelle et prévoyance, titres restaurant

Des questions ?

TENDREL Yves – Chef de service cuisine centrale PP. Montebourg – yves.tendrel@lecotentin.fr

POUR CANDIDATER

Adressez votre CV et lettre de motivation à M. Le Président sous la référence **NBR/2025-057**

Date prévisionnelle des entretiens : **Entre le 31 mars et le 4 avril 2025**

Pour envoyer votre candidature, rendez-vous sur www.lecotentin.fr/le-cotentin-recrute

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