

La Commune de Les Deux Alpes
RECRUTE
Commis de cuisine (H/F)
Poste à temps complet
Poste à pourvoir mi-octobre

Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et/ou d'alimentations adaptées.

Produire des plats de qualité gustative et nutritionnelle pour le plaisir et la santé de tous.

Missions principales :

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et/ou d'alimentations adaptées
- Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels de production selon les procédures établies
- Effectuer des opérations de magasinage et de préparations de commandes en lien avec l'organisation des livraisons et les menus établis
- Encadrer le commis renfort saisonnier, voire les étudiants accueillis

Compétences générales requises :

- Diplôme requis : CAP ou BEP de cuisine
- **Savoir/savoir-faire / savoir être**
- Maîtriser les techniques de préparations culinaires
- Maîtriser, respecter et mettre en œuvre les normes d'hygiène et de sécurité, les protocoles en vigueur
- Etre propre, rigoureux et organisé
- Etre dynamique, motivé, disponible
- Etre capable de s'adapter à toute circonstance
- Faire preuve de discrétion professionnelle
- **Moyens matériels**
- En relation avec différents services et intervenants. Un esprit d'équipe et une connaissance de chaque spécificité de service est nécessaire.
- Zone de température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants.
- Le port d'une tenue professionnelle est exigé.
- La connaissance des normes HACCP.

Rémunération et Avantages :

- Rémunération statutaire ou en fonction de l'expérience,
- Chèques déjeuners
- Comité des Œuvres Sociales (avantages séjours, loisirs)
- Amicale du personnel (avantages sur les activités culturelles et sportives, forfait ski saison)
- Mutuelle et maintien de salaire
- Accompagnement à la recherche d'un logement

Cadre statutaire :

Filière : technique

Cadre d'emploi : Adjoint technique (C)

Recrutement possible par voie contractuelle

Temps de travail :

Contraintes éventuelles liées au poste :

Poste à temps plein, 35 h par semaine / soit 7h par jour, 5 jours sur 7.

La cuisine est ouverte de 7h à 14h tous les jours en saison, fermée les weekends et jours fériés le reste de l'année.

Vous travaillerez selon un roulement fixe défini par votre responsable: 5 jours de travail et 2 jours de repos hebdomadaires fixes.

Selon le calendrier, des événements exceptionnels (buffets, banquets etc.) peuvent engendrer des modifications horaires pour assurer la mission et/ou la continuité de service.

Adressez votre curriculum vitae et votre lettre de motivation au plus tard le 30 septembre 2024 à :

Monsieur le Maire
Mairie de Les Deux Alpes
48 Avenue de la Muzelle BP 12
38860 LES DEUX ALPES

recrutements@mairie2alpes.fr