



Rattaché au service restauration municipal, vous fabriquez des plats à partir des fiches techniques et dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Vos missions :

- Fabrication des plats et mise en valeur de leur présentation
- Préparation des hors-d'œuvre et desserts
- Vérification du bon fonctionnement du matériel
- Nettoyage et entretien du matériel de la cuisine
- Préparer et maîtrise des cuissons (viande et légumes)
- Contrôle des dates de péremption

Activités secondaires :

- Livraison des écoles lors de remplacement
- Réception des livraisons en l'absence de magasinier
- Recherche de recettes à thèmes lors de manifestations

Spécificité du poste :

Horaires modulables selon les menus

Port de charges importantes

Votre profil :

Connaissance en cuisine et restauration collective

Connaissance de la méthode HACCP

Savoir composer des recettes

Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité

Savoir utiliser les différents équipements de la cuisine

Diplômes/expériences :

De niveau CAP/BEP avec une spécialité cuisine

Expérience de 2 ans sur des missions similaires souhaitée

Cadre d'emplois : Adjoints techniques ; Agents de maîtrise

Type d'emploi : Statutaire ou contractuel

Poste à pourvoir le : 1^{er} septembre 2024

Temps de travail : Temps complet

Date limite de candidature : jeudi 23 mai 2024

Date d'entretien :

- **Jeudi 30 mai 2024 (après-midi)**

Veillez adresser votre CV et votre lettre de motivation à l'attention de :

Monsieur le Président de Mayenne Communauté – 10 rue de Verdun – CS 60111 - 53103
Mayenne Cedex

ou par mail à : recrutement@mayennecommunaute.fr - 02.43.30.21.38