



La Ville du Mée sur Seine recrute
Un(e) cuisinier(ère)
Cadre d'emploi des adjoints techniques

Sous la responsabilité du chef de production, vous participez à la mise en œuvre des plats froids et chauds (1800 couverts jour), au suivi des commandes des crèches et à la mise en œuvre des repas.

Missions :

- Mise en œuvre et élaboration des repas dans une équipe de 9 cuisiniers,
- Participation aux réceptions et stockage des marchandises,
- Comptage des aliments,
- Mise en place du repas du personnel,
- Aide à la répartition des repas à domicile,
- Participation aux départs marchandises,
- Chargement du camion, livraison des repas sur les différents sites,
- Nettoyage du matériel : conteneurs, petits matériels, etc...,
- Entretien des locaux selon les procédures,
- Participation à l'élaboration et la mise en place de réceptions,

D'autres tâches pourront être confiées selon la nécessité du service : service en salle, remise en état des locaux (tables, chaises, sols, etc.).

Profil :

- CAP cuisinier au minimum,
- Expérience en cuisine collective,
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité liées au poste,
- Faire preuve d'autonomie dans son poste,
- Être rigoureux et organisé,
- Être courtois et diplomate,
- Respect des horaires de travail impératif,
- Respecter l'obligation de discrétion et de réserve.

Spécificités du poste :

Horaires de travail : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 5h00 à 13h30 mercredi : 6h00 à 13h00

Permis B impératif

Informations complémentaires :

- Rémunération statutaire, régime indemnitaire (IFSE + CIA), prime annuelle, prise en charge mutuelles labellisées (10 à 30€/mois), CNAS, COS

Transmettre votre candidature (CV + lettre de motivation) avant le 30/06/2024 à :

recrutementrh@lemeesurseine.fr

Contact : Stéphanie ERICHOT 01 64 87 55 01