

Second de cuisine (h/f)

Offre n° 0006241004000305

Publiée le 29/11/2024



Synthèse de l'offre

Employeur : Centre Communal d'Action Sociale de CAGNES-sur-MER

Centre Communal d'Action Sociale de la ville de CAGNES-sur-MER

Site web de l'employeur : <https://www.ccas-cagnes.fr/>

Lieu de travail : 37 avenue de la Gare - Bâtiment Agora, Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes)

Poste à pourvoir le : 01/02/2025

Date limite de candidature : 29/12/2024

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une cessation de fonction de l'agent précédemment sur le poste

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-14 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

Le Centre Communal d'Action Sociale de la ville de Cagnes-sur-Mer est chargé de la mise en oeuvre de la politique sociale communale. Le rejoindre, c'est travailler au côté de près de 50 agents réunis autour d'un seul et même objectif : apporter une aide et un soutien aux personnes en difficulté, en particulier aux familles, aux personnes âgées, aux personnes handicapées, aux personnes sans-abris ou en situation de précarité.

Etablissement public administratif, notre établissement est structuré en 4 directions : les moyens généraux, le

logement hébergement, la vie des séniors et autonomie et la cohésion sociale.

En qualité de chef de partie, vous êtes rattaché à la Direction de la Vie des Séniors et Autonomie (DVSA) et vous assurez la production et la distribution des repas, dans le respect des normes d'hygiène et de la qualité des repas servis.

Missions / conditions d'exercice :

Vos missions sont les suivantes :

- Réceptionner et déconditionner les marchandises ;
- Appliquer les règles d'hygiène, de traçabilité des produits, et assurer le suivi administratif adéquate ;
- Effectuer les remises en températures et assurer les prélèvements journaliers ;
- Assurer la surveillance de l'entretien des chambres froides et armoires froides ;
- Signaler toute défaillance des appareillages au responsable ;
- Produire les repas en fonction des menus établis ;
- Dresser les assiettes ;
- Nettoyer les locaux, plonge ;
- Remplacer le chef de cuisine en son absence (gérer le personnel de cuisine, les commandes alimentaires, le courrier électronique et assurer la production des repas quotidiens et évènementiels, Responsabilité des contrôles sanitaires).

- Poste à pourvoir au 01/02/2025 ;
- Emploi permanent à temps complet ;
- 35h00/semaine + 25 jours de congés annuels ;
- Amplitude d'horaires : 07h00 - 15h00 avec une coupure fixe de 11h à 11h30 et une demi-heure flexible ;
- Dépassements d'horaires : ponctuels ;
- Lieux de travail : 34 avenue Auguste Renoir, Cagnes-sur-Mer ;
- Déplacements : ponctuels et limités aux structures gérées par le CCAS.

- Rémunération statutaire + RIFSEEP ;
- Prime de fin d'année ;
- Participation contrat labellisé de mutuelle : 20€/mois ;
- Prise en charge à 75% de l'abonnement aux transports en commun ;
- Forfait " mobilité durables " sur trajet domicile/travail ;
- Offres de loisirs, sport et culture pour le personnel adhérent au COS ;
- Possibilité de déjeuner en cantine scolaire ou repas à emporter.

- Risques professionnels : Station debout prolongée, manutention de charges ;
- Contraintes physiques marquées ; Exposition à la chaleur ou au froid ; Rythme de travail soutenu lors du moment des repas.

Profils recherchés :

- Doté d'un excellent relationnel, vous faites preuve d'autonomie, de polyvalence et d'initiative ;
- Vous savez hiérarchiser les demandes et les informations selon leur caractère d'urgence ou priorité ;
- Vous savez diriger une équipe en restauration ;
- Réactif, créatif, vous savez travailler en équipe ;
- Vous possédez de réelles connaissances en denrées et indicateurs qualité ;

- Vous avez des notions en qualité nutritionnelle ;
 - Vous maîtrisez les techniques culinaires de base et les procédures d'autocontrôles encadrés par le PMS ;
 - Vous connaissez le domaine de la fonction publique territoriale ;
 - Vous êtes sensibilisé aux RBPP ;
 - Vous êtes disponible.
-
- Débutants : acceptés ;
 - CAP / BEP cuisine, restauration : recommandé ;
 - Maîtrise des outils bureautiques (Word/Excel) : obligatoire ;
 - Sensibilisations aux GQS : recommandé ;
 - Méthode HACCP : obligatoire ;
 - Permis B : obligatoire.

Contact et modalités de candidature

Contact : 0492024747

Informations complémentaires :

Envoyer CV et lettre de motivation par courrier à :

Monsieur Louis NEGRE, Président du CCAS

37 avenue de la Gare

Bâtiment Agora

06800 CAGNES-sur-MER

ou

par mail à : recrutement@ccas-cagnes.com

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o006241004000305-second-cuisine-h-f>

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.