Opération de recrutement N° 013231101260157

Informations concernant l'employeur

Nom de l'établissement	COMMUNE DE SEPTÈMES-LES-VALLONS
SIRET	21130106400013
Adresse	Place Pierre Didier Tramoni 13240 SEPTEMES LES VALLONS
Téléphone	0491963100
Courriel du gestionnaire	personnel@ville-septemes.fr

Informations concernant l'opération

Numéro d'opération	013231101260157
Intitulé du poste	Cuisinier
Famille de métier	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective
Métier 1	Responsable de production culinaire
Métier 2	Cuisinier ou cuisinière
Service recruteur	Crèches
Nombre de postes	1
Temps de travail	Temps complet
Durée de travail	35h00
Type	Emploi permanent - vacance d'emploi
Ce poste est-il ouvert aux contractuels à titre dérogatoire ?	Oui

Fondement juridique Emploi (quelle que soit sa catégorie hiérarchique) n'ayant pu être pourvu à un fonctionnaire, les besoins des services ou la nature des fonctions justifiant le recours temporaire à un contractuel (article L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique, anciennement art. 3-3 disposition 2 loi 84-53)

Le recours à un contractuel est possible sous réserve du constat infructueux du recrutement d'un fonctionnaire. Les agents recrutés par ce fondement juridique sont engagés par contrat à durée déterminée d'une durée maximale de trois ans. Ces contrats sont renouvelables par reconduction expresse, dans la limite d'une durée maximale de six ans. Une déclaration doit être saisie, y compris dans le cas du renouvellement d'un contrat.

Nom du contact	Duchateau
Prenom du contact	Angélique
Email du contact	personnel@ville-septemes.fr
Téléphone du contact	0491963109
Observateurs	personnel@ville-septemes.fr

Type de l'emploi	Permanent
Date de saisie	20/11/2023
Etat de l'opération	validée

Déclaration de vacances d'emploi n°V013231101260157001

Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Adjoint technique
Grade 2	Adjoint technique principal de 2ème classe
Grade 3	Adjoint technique principal de 1ère classe
Poste à pourvoir le	20/12/2023
Description du poste à pourvoir	- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires pour les deux crèches communales à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective ; - Gérer l'économat et les stocks des produits et denrées ; - Organiser la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur.
Motif de saisie	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité
N° d'arrêté	01320231127181
Identité du signataire de l'arrêté	M CRISTIANI Georges
Qualité du signataire de l'arrêté	Président
Date d'édition de l'arrêté	27/11/2023
Agent d'édition d'arrêté	Corine FAURE
Nbre de déclarations initiales	1
Nbre de déclarations annulées	0
Nbre de déclarations réelles	1
Date de saisie	20/11/2023
Date de transmission	23/11/2023

Offre d'emploi n°O013231101260157

Numéro de l'offre	O013231101260157
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Adjoint technique
Grade 2	Adjoint technique principal de 2ème classe
Grade 3	Adjoint technique principal de 1ère classe

Descriptif de l'emploi Sous la responsabilité de la Directrice des crèches, la ville de Septèmes-les-Vallons recrute un chef cuisinier garant de la planification et de la production de la cuisine suite à un changement d'affectation.

Missions ou activités - Réaliser des repas élaborés en lien avec la Direction de la crèche ; - Conditionner et charger les repas destinés à la livraison de la seconde crèche ; - Rechercher et mettre en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ; - Participer à l'élaboration des menus en lien avec la Direction de la crèche ; - Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires ; - Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus et du budget ; - Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats ; - Organiser le travail dans la cuisine ; - Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés ; - Appliquer les techniques et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire et rendre compte à la Direction des anomalies rencontrées.

Profil recherché - Connaissances : Connaissances des produits et des techniques culinaires; Connaître les principes de nettoyage et de désinfection ; Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines ; Connaissance des règles HACCP. - Savoir-faire : Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants ; Connaître les propriétés des produits agro-alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité ; Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage ; Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...) ; Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantités ; Connaître les règles de calcul pour les coûts de revient ; Savoir préparer des produits et réaliser des plats ; Savoir présenter des plates ; Connaître les applications informatiques de gestion des stocks ; Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP ; Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité ; Connaître les notions de base concernant les allergies ; Connaître les principes de nettoyage et de désinfection ; Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines. - Savoir-être : Etre ponctuel et assidu ; Etre concentré et attentif ; Savoir organiser son temps ; Etre méthodique ; Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien ; Etre rigoureux ; Etre efficace, réactif et créatif.

Logement	Pas de logement
Poste à pourvoir le	20/12/2023
Date debut de publicité	20/11/2023
Date fin de publicité	31/12/2023
Date limite de candidature	31/12/2023
Poste managérial ?	Non
Télétravail possible ?	Non
Expérience souhaitée	Confirmé
Rémunération indicative	Rémunération statutaire + IFSE + titres restaurant + COS + participation mutuelle et prévoyance
Contact	0491963109

Informations complémentaires

Merci de bien vouloir transmettre à l'attention de Madame la Directrice des Ressources Humaines un curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation par courrier à l'adresse postale suivante : Hôtel de Ville, Place Didier TRAMONI, 13240 Septèmes-les-Vallons
Ou par e-mail à l'adresse : personnel@ville-septemes.fr

Département	Bouches-du-Rhône
Secteur géographique	Marseille
Code postal	13240
Ville	SEPTEMES LES VALLONS
Adresse du lieu de travail	8 avenue Nelson Mandela
Code Postal du lieu de travail	13240
Ville du lieu de travail	SEPTEMES LES VALLONS
Nbre consult. sur Portail	0
Nbre consult. sur demandeurs	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Date de saisie initiale	20/11/2023
Date de la 1ère transmission	23/11/2023
Nombre de renouvellements	0
Etat	validée
Nombre de jours de diffusion de l'offre sur le portail	6

Candidature

Accepte de recevoir les candidatures en ligne ?	Oui
Le candidat doit il fournir une lettre de motivation lors de sa candidature en ligne ?	Obligatoire
Courriel de réception des candidatures en ligne	personnel@ville-septemes.fr