

Le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) recrute :

CDD – CUISINIER.ERES

Missions :

Assure la production et la valorisation de préparations culinaires :

- Met en œuvre des techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Evalue la qualité des produits de base
- Vérifie des préparations culinaires (goût, qualité, présentation...)
- Respecte les procédures de contrôle
- Signale au chef de cuisine tous dysfonctionnements
- Applique les règles de sécurité au travail
- Est vigilant sur l'état des stocks

Garantit l'entretien, la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels

- Applique les procédures d'entretien
- Vérifie le bon fonctionnement du matériel
- Assure l'entretien préventif du matériel
- Repère les dysfonctionnements et les signaler

Assure la livraison des repas dans le respect de la commande dans les cuisines satellites des 4 résidences autonomie.

Profil :

- CAP Cuisine
- Travail en équipe
- Efficacité / Recherche du résultat et de l'amélioration permanente
- Rigueur / Capacité à la vigilance (en ce qui concerne les produits)
- Adaptabilité
- Autonomie
- Sens de l'initiative et des responsabilités
- Connaissances des procédures et de la réglementation HACCP
- Connaissances des difficultés nutritionnelles des personnes âgées
- Permis B obligatoire

Informations complémentaires :

- Lieu de travail : 20 rue de Vignier – Besançon
- Horaires : 6h -13h12

Contact : Nell ATURUGIRI, Cheffe de service, au 03.81.65.29.00

**Merci d'adresser
votre candidature**

**au plus tard
le 31 décembre 2021**

via le site :
www.besancon.fr
rubrique "Emploi"
"CDD"

Pièces requises : lettre
de motivation et CV