

# Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent n° 038240805000160 - Cuisinier (h/f)

## Informations concernant l'employeur

---

**Nom de l'établissement** MAIRIE DE ADRETS (LES)  
**SIRET** 21380002200013

## Informations concernant l'opération

---

**Numéro d'opération** 038240805000160  
**Intitulé du poste** Cuisinier (h/f)  
**Type d'emploi** Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent  
**État de l'opération** validée

### Métier(s)

1. Restauration collective > Production et distribution en restauration collective > Cuisinier ou cuisinière

**Service recruteur** Ecole  
**Nombre de postes** 1  
**Temps de travail** Temps complet  
**Durée de travail** 35h00  
**Durée de la mission** 105 jours

**Ce poste est-il ouvert aux contractuels ?** Oui

### Fondement juridique de recrutement des contractuels

Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent (article L332-13 du code général de la fonction publique, anciennement art. 3-1 loi 84-53)

Des agents contractuels peuvent occuper des emplois permanents des collectivités et établissements territoriaux pour assurer le remplacement d'agents publics territoriaux autorisés à exercer leurs fonctions à temps partiel ou indisponibles en raison : a) D'un détachement de courte durée, d'une disponibilité de courte durée prononcée d'office, de droit ou sur demande pour raisons familiales, d'un détachement pour l'accomplissement d'un stage ou d'une période de scolarité préalable à la titularisation dans un corps ou un cadre d'emplois de fonctionnaires ou pour suivre un cycle de préparation à un concours donnant accès à un corps ou un cadre d'emplois ; b) D'un congé régulièrement accordé en application du code général de la Fonction Publique ou de tout autre congé régulièrement octroyé en application des dispositions réglementaires applicables aux agents contractuels territoriaux.

Le contrat est conclu pour une durée déterminée. Il peut prendre effet avant le départ de l'agent faisant l'objet du remplacement, et peut être renouvelé par décision expresse, dans la limite de la durée de l'absence de l'agent public territorial à remplacer.

Il n'est pas nécessaire dans ce cas de saisir une déclaration, mais la diffusion d'une offre d'emploi est obligatoire pour des

remplacements d'une durée de plus d'un an.

**Contact** Robutti, Eric  
DGS  
dgs@lesadrets.fr  
0476710693

**Observateurs** dgs@lesadrets.fr

#### Historique des modifications

Action	Date de l'action	Auteur de l'action
Validation	13/08/2024	Lauretta Ramanantsoa
Transmission	13/08/2024 à 12:27	Rivens
Modification : <a href="#">État de l'opération</a>	05/08/2024 à 10:12	Rivens
Création	05/08/2024 à 10:00	Rivens

## Offre d'emploi n°O038240805000160

---

<b>Numéro de l'offre</b>	O038240805000160
<b>État de l'offre</b>	validée
<b>Grade(s)</b>	1. Agent de maîtrise

### Descriptif de l'emploi

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

### Missions ou activités

- PRÉPARATION DES ENTRÉES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS :
  - préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...);
  - réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'oeuvre et de desserts ;
  - effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
  - assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces ;
  - réaliser des pâtes nécessaires aux préparations ;
- SERVICE COLLECTIF :
  - élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;
  - rechercher et mettre en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;
  - participer aux commissions des menus ;
  - réaliser le service aux postes froids et chauds ;
  - assurer l'approvisionnement des linéaires ;
  - élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du Grenelle de l'environnement.
- ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :
  - vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
  - assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
  - effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
  - mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
  - effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...);
  - nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

### Profil recherché

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.
- SAVOIRS :
  - \* Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
  - \* Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).

- \* Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- \* Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
- \* Maîtriser les techniques de nettoyage.

- SAVOIR FAIRE :

- \* Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- \* Savoir présenter et décorer les plats.
- \* Evaluer la qualité des produits de base.
- \* Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- \* Vérifier les préparations culinaires.
- \* Proposer de nouvelles recettes.
- \* Appliquer les règles de sécurité du travail.
- \* Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- \* Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers .
- \* Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.

- SAVOIR ETRE :

- \* Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
- \* Etre autonome et force de proposition.
- \* Avoir le sens de l'organisation.
- \* Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- \* Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- \* Avoir le sens du service public.

<b>Date prévue du recrutement</b>	26/08/2024
<b>Date de debut de publicité</b>	04/10/2024
<b>Date de fin de publicité</b>	25/10/2024
<b>Date limite de candidature</b>	25/10/2024
<b>Informations complémentaires</b>	CV + lettre de motivation
<b>Poste managérial ?</b>	Non
<b>Télétravail possible ?</b>	Non
<b>Expérience souhaitée</b>	Confirmé
<b>Lieu de travail</b>	Ecole du village , Les Adrets (Isère)

**Lien de publication**

**Emploi-Territorial :** <http://www.emploi-territorial.fr/offre/o038240805000160-cuisinier>

**Choisir le Service Public :** <https://choisirleservicepublic.gouv.fr/nos-offres/filtres/mot-cles/O038240805000160/>

*Les nouvelles publications, modifications ou arrêts de diffusion d'une offre d'emploi sont répercutés automatiquement avec un délai d'une journée sur Choisir le Service Public.*

**Nombre de jours de diffusion** 16

**Nombre de consultations sur le Portail** 109

Nombre de renouvellements 1

image not found or type unknown



Chargement en cours ...

### Historique des modifications

Action	Date de l'action	Auteur de l'action
Modification : <a href="#">Date de dernière prolongation de diffusion</a> , <a href="#">Date de début de publicité</a> , <a href="#">Date de fin de publicité</a> , <a href="#">Date limite de candidature</a>	04/10/2024 à 15:33	Rivens
Modification : <a href="#">Date de transmission de l'offre</a> , <a href="#">Compte de transmission de l'offre</a> , <a href="#">État de l'offre</a>	13/08/2024 à 12:27	Rivens
Validation	13/08/2024	Lauretta Ramanantsoa
Transmission	13/08/2024	Rivens
Modification : <a href="#">Date de début de publicité</a> , <a href="#">Date de fin de publicité</a> , <a href="#">Date limite de candidature</a>	05/08/2024 à 10:16	Rivens
Création	05/08/2024 à 10:12	Rivens

## Candidatures

Accepte de recevoir les candidatures en ligne ? Oui

Contact 0476711713

Courriel de réception des candidatures en ligne dgs@lesadrets.fr

Nombre de candidatures (depuis *Emploi-Territorial*) 0

Aucune candidature reçue pour l'instant.