

POUR SA CUISINE CENTRALE
DEUX AIDES DE CUISINE A TEMPS COMPLET (H/F)

Cadre d'emplois des Adjoints Techniques
(par voie de mutation ou inscription sur liste d'aptitude)

Au sein du service Restauration Municipale de la Direction de l'Education, la Cuisine Centrale compte 12 agents produisant 330 000 repas par an.

Placé(e) sous l'autorité du Chef de Cuisine, vous effectuerez différentes tâches de préparation et d'assemblage dans le respect du principe de liaison froide.

Vous aurez pour missions :

- Assaisonner les produits frais en produits finis
- Préparer, conditionner, étiqueter les entrées et les desserts
- Assembler un repas complet autour d'une chaîne de conditionnement
- Effectuer diverses tâches d'entretien et de rangement au quotidien
- Respecter et appliquer les règles spécifiques en matière d'hygiène

Compétences et qualités requises :

- **Sens du travail en équipe**
- **Polyvalence au sein de l'équipe de production et de livraison de repas**
- **En matière culinaire : connaître et appréhender la liaison froide, les produits de base, leur qualité et les règles de cuisson**
- **En matière de gestion : suivre les dates de péremption, respecter les grammages**

Les candidatures manuscrites assorties d'un Curriculum Vitae détaillé doivent être adressées à Monsieur le Maire - Direction des Ressources Humaines - Hôtel de Ville et de la Communauté de l'Agglomération Belfortaine - Place d'Armes - 90020 BELFORT CEDEX - **avant le 10 juillet 2009, délai de rigueur.**