

INTITULE DU POSTE

Cuisinier

STATUT – CATEGORIE – GRADE

Statut : Contractuel (CDD jusqu'au 31/12/2023)

Catégorie : C

DESCRIPTIF GENERAL DU POSTE

Sous l'autorité du Chef, et du second de cuisine, le cuisinier élabore et cuisine des plats en accord avec la charte qualité de Sport Bretagne. Cette Charte Qualité est déclinée dans un plan de mise en sécurité alimentaire (PMS/HACCP) et validée par les services de la DDCSPP. Assurer la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux.

DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

Service : Accueil

Rattachement hiérarchique : responsable encadrant restauration

Effectif du service : 1 Chef de cuisine, 1 second de cuisine, 2 Cuisiniers, 3 agents polyvalents

CONDITIONS DE TRAVAIL

Temps de travail hebdomadaire : 38h30

Horaires : A définir, horaire variable en fonction des roulements (entre 6h30 et 21h)

Lieu de travail : DINARD

Moyens matériels mis à disposition : cuisine

Contraintes d'exercice : Travail en soirée et week-end occasionnel

Avantages : logement sur place, RTT, prime mensuelle, participation mutuelle, amicale avec tarifs préférentiels (cinéma, patinoire ect....)

MISSIONS

PRINCIPALES

- **Production culinaire** :
 - Epluchage et lavage des fruits et légumes
 - Préparation des poissons (bridage, bardage, vidage, tranchage, ..) et viandes
 - Dosage et assemblage des ingrédients et produits culinaires
 - Cuisson ou réchauffage des poissons, légumes et viandes
 - Dressage des plats pour le service ainsi que de la rampe de distribution.

- **Approvisionnement stockage :**
 - Elaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires
 - Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons
 - Réalisation d'inventaires sous l'autorité du responsable de la restauration
 - Stockages des denrées selon les méthodes prescrites dans le PMS de Sport Bretagne.
- **Hygiène et sécurité :**
 - Applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans un établissement doté d'un agrément en restauration collective
- **Compétences techniques et fonctionnelles**
 - Réalise la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art
 - Utilise ses savoir-faire en fonction de commandes variables
 - Applique un processus de fabrication à partir de consignes générales et/ou d'outils spécifiques (fiches techniques)
 - Fait preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes
 - Réagit en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coup de feu »
 - Compétences relationnelles et comportementales adaptées tant aux collègues qu'aux usagers du Campus

SECONDAIRES

- Ponctuellement, en cas de nécessité, apporte son aide aux agents de restauration
- Signale les dysfonctionnements liés à la sécurité des personnes et des biens
- Signale les dysfonctionnements liés au confort des usagers
- Signale les dysfonctionnements liés au respect du règlement intérieur (introduction d'alcool, produits illicites, comportement inadapté etc..)

PROFIL SOUHAITE

LES SAVOIRS

- Connaître les règles en relation avec l'agrément en restauration collective. PMS/HACCP
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité et le PMS
- Connaître les techniques de nettoyage

LES SAVOIR-ETRE

- Être ponctuel, disponible, réactif, rigoureux
- Être à l'écoute et être force de propositions, avoir le sens de l'initiative
- Sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
- Garder une réserve professionnelle

CANDIDATURE

Candidatures à l'adresse suivante : rh@sportbretagne.bzh

Prise de poste dès que possible

SPORT BRETAGNE

24, rue des Marettes - BP 90243 - 35802 DINARD Cedex
SIRET : 13001397200026

☎ 02 99 16 34 16 ✉ contact@sportbretagne.bzh

sportbretagne.bzh     