

Avis de vacance  Ville de Saint-Martin-d'Hères	Cadre d'emploi : Adjoint technique Quotité : Temps plein Publication: Interne/externe <i>durée de publication: 1 mois minimum (article 4 du Décret n° 2018-1351 du 28 décembre 2018 relatif à l'obligation de publicité des emplois vacants sur un espace numérique commun aux trois fonctions publiques). Poste occupé par Mr GNESOTTO, mobilité interne</i> <i>n° de DV au CDG:</i> <i>date DV:</i>	Date de création Poste n° 499 CM du 28/06/12 Date de mise à jour 09/06/2020 Note de service n°2020/32 EL/MN/VD/
Filière : Technique Catégorie : C	Délai de dépôt des candidatures Lundi 20 juillet 2020	
DIRECTION GENERALE DES SERVICES / DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES DIRECTION GENERALE ADJOINTE SERVICES TECHNIQUES AFFECTATION : Service Cuisine Centrale		
Agent(e) polyvalent(e) de cuisine – Préparations chaudes		

1. Contexte

La commune de Saint-Martin-d'Hères, en pleine croissance démographique (39 000 habitants), est la 2^{ème} ville du département de l'Isère. Elle est au cœur du développement de nombreux projets et accueille le Domaine Universitaire avec près de 50 000 étudiants et employés. Ville dynamique, innovante et solidaire, attaché à un service public de qualité, efficiente et ancrée dans la proximité avec les usagers. Elle fait partie de l'agglomération de Grenoble Alpes Métropole (près de 450 000 habitants).

Missions du service :

Son activité s'inscrit dans un travail transversal au sein de la direction Investissement - Logistique avec comme missions principales

- Assurer la production, la livraison et le service à tables des repas de la restauration scolaire et des centres de loisirs
- Assurer la production et la livraison des repas pour la collectivité comme les crèches , les foyers et le portage à domicile des personnes âgées et réaliser des buffets pour les événements festifs de la ville

2. Missions du poste

Sous la responsabilité du chef de secteur cuisine centrale, l'aide cuisinier participe aux fonctions production et logistique de la cuisine centrale en produisant des préparations culinaires et en assurant le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux et contribue à la réalisation et au conditionnement des PCEA.

3. Activités du poste

Activités principales
Participation à la fabrication de préparations culinaires selon les recettes, procédures et normes HACCP • Produire et valoriser des préparations culinaires en veillant à la qualité, à la salubrité et à la conservation des produits

Aide à la réalisation, conditionnement et à l'allotissement des PCEA

- Assurer le conditionnement des repas en barquettes
- Suivre le refroidissement et les enregistrements associés
- Assurer l'allotissement des repas en conformité avec la commande

Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux de la cuisine centrale

- Nettoyer et désinfecter les matériels et ustensiles de travail
 - casseroles, culs de poule, bacs, marmites, petits ustensiles, chariot à condiments et bacs de stockage....
 - matériels de plonge et batterie
- Nettoyer et désinfecter les locaux : sol, murs, plinthes, portes et poignées, étagères de stockage, plafond, bacs de lavage, poste de lavage des mains, poubelle, placards de rangement.....
- Effectuer l'entretien du local poubelles et des containers
- Contribuer à l'entretien des autres secteurs : secteurs chauds et froids et ensemble de la cuisine centrale selon les besoins

Participation à la vie du secteur cuisine centrale

- Participer à la mise en œuvre de repas exceptionnels (personnes âgées et autres)
- Participer aux réunions de travail
- Contribuer aux activités des autres secteurs de la cuisine centrale (production, logistique) selon les besoins
- Contribuer à l'accueil des stagiaires

Connaissances	Savoir faire
• Environnement territorial FPT cat C • Environnement territorial de la collectivité : fonctionnement de la restauration collective – implantation des satellites • Vocabulaire professionnel du service • Équilibre nutritionnel : PNNS (Plan national Nutrition Santé) • GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) • Gammes de denrées • Règles de gestion des stocks alimentaires • Techniques culinaires de base : maîtrise • Principes fondamentaux d'hygiène en restauration collective (HACCP) • Principes fondamentaux de nettoyage et désinfection (PND) en cuisine centrale/restauration collective • Principes fondamentaux d'usage des produits en cuisine centrale/restauration collective • Gestes et postures - Règles de sécurité du travail en cuisine centrale/restauration collective • Maîtrise de base communication orale • Maîtrise fondamentale communication écrite et calcul	• Appliquer le protocole d'utilisation des différents matériels (parmentière, essoreuse, etc.) • Appliquer les techniques culinaire de base • Appliquer les protocoles de nettoyage en restauration collective (Plan de Nettoyage et Désinfection...) • Appliquer les règles d'hygiènes et de sécurité, les normes HACCP • Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (dont gestes et postures...) • Utiliser une messagerie électronique : lecture et envoi de mails • Rendre compte d'activité sur les outils de suivi
	Qualités
	• Sens du travail en équipe • Qualités relationnelles • Sens de l'organisation au niveau de son poste de travail • Adaptabilité : en fonction des besoins • Autonomie • Dynamisme

5. Conditions

Conditions d'exercice particulières	Habilitations
Horaires • Horaires de travail selon rythme de travail spécifique • Disponibilité horaire - Dépassements d'horaires possibles • Travail le samedi /dimanche: fabrication, livraison, service de repas exceptionnels • Pics d'activité saisonniers : fabrication intense durant la période scolaire • Contraintes • Port d'EPI et d'habits de service : tenue réglementaire et hygiène corporelle satisfaisante • Bonne condition physique : port de charges, station debout.... • Déplacements hors bâtiment d'affectation • Organisation des congés permettant la continuité du service public et congés liés au calendrier scolaire	• PSC1 • Gestes et postures • HACCP • Sensibilisation à l'utilisation de produits chimiques Conditions d'accès • Recrutement par voie statutaire, priorité aux titulaires et lauréats de concours • Possibilité de recrutement direct pour les cadres d'emplois de catégorie C en fonction du grade • Niveau ou CAP Cuisine / CAP de collectivité appréciée • Expérience professionnelle en restauration collective appréciée Conditions de rémunérations • Traitement de base aux conditions de la Fonction Publique Territoriale (FPT) • Régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel (RIFSEEP)

Avantages et participations de l'employeur

Sans condition d'ancienneté

- Plan de Déplacement d'Administration (PDA) remboursement à hauteur de 70% de l'abonnement (plafond de 86,16€ /mois)
- Mutuelle labellisée FPT : participation selon la composition de la famille
- Prévoyance labellisée FPT : participation selon l'indice

Sous condition de 3 mois d'ancienneté

- Prime annuelle : versée en 2 fois (juin et novembre)
- Proposition d'adhésion au Comité des Œuvres Sociales (COS) donnant droit à des prestations et avantages (loisirs, culture, événements, familiaux...)
- Restaurant collectif

Les activités et compétences sont susceptibles d'être actualisées en fonction de l'évolution du service public, des techniques de travail et des organisations.

Les candidats intéressés par cet emploi voudront bien faire acte de candidature, (**lettre de motivation + CV obligatoire**) à : Monsieur le Maire - Direction des Ressources Humaines- Service Développement Emploi et Compétences :

par email au : secteur.recrutement@saintmartindheres.fr

Les candidatures internes se font sous couvert du (de la) chef(e) de service

(tampon)

Le Directeur Général des Services