



Profil de poste



Située à 2,5 km de la porte d'Orléans et desservie par la ligne B du RER, Cachan est l'une des communes les plus attractives de la région francilienne. Ses 31 000 habitants bénéficient d'un cadre de vie préservé, d'une vie associative et culturelle très riche, d'équipements publics de qualité et d'une situation privilégiée, au cœur du Grand Paris. Par ailleurs, elle mène de grands projets qui vont accroître son rayonnement tels que le nouveau Campus étudiants, l'écoquartier de la gare ou encore l'arrivée de la future ligne 15 du Grand Paris express. Le mandat 2020-2026 porte ainsi l'ambition d'une ville innovante, participative, écologique, proche des besoins de ses habitants, fière de son histoire et tournée vers son avenir. Cachan est labellisée « Ville 4^{ème} fleur » et « Ville internet 5 @ ».

I – IDENTIFICATION DU POSTE

Libelle du poste : Plongeur – aide cuisinier.ère (F/H)

Direction - Service : DAE – ERG – Restauration Scolaire

Catégorie : C

Cadre d'emploi : Adjoint technique territorial

II – DESCRIPTIF DU POSTE

A / MISSIONS

Sous la conduite du chef et du second de cuisine, le plongeur est responsable du lavage manuel ou à l'aide de machines industrielles de la vaisselle, des couverts, des verres et des ustensiles utilisés pendant la production de cuisine (plonge batterie).

Il participe à la réalisation de la production journalière des repas dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments et selon les critères qualitatifs définis.

B/ FONCTIONS ET ACTIVITES

Plonge Production entretien	<ul style="list-style-type: none">- Etre responsable du lavage manuel ou à l'aide de machines industrielles de la vaisselle, des couverts, des verres et des ustensiles utilisés pendant la production de cuisine.- Veiller à ce que la vaisselle soit propre, débarrassée de tout résidu alimentaire et bien séchée.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer et entretenir les équipements de cuisine tels que les casseroles, les poêles, les plateaux, les fours, les grils, les hottes, en collaboration avec les cuisiniers. - Veiller à ce que les équipements soient propres et en bon état de fonctionnement. - Etre responsable de la collecte et de la gestion des déchets générés dans la cuisine. - Trier les déchets selon les consignes de recyclage et veiller à ce que les poubelles soient vidées régulièrement. - Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail, les plans de travail, les comptoirs et les zones de préparation des aliments. Maintenir un environnement de travail propre et hygiénique. - Apporter une aide générale en cuisine, telle que la préparation des ingrédients, le rangement des provisions, la mise en place des tables, etc., selon les besoins de l'équipe de cuisine. - Participer à la réception et au contrôle des denrées alimentaires. Donner l'alerte si nécessaire en cas de non-conformité décelée. - Participer à la production journalière des repas en aidant au lavage, à la décontamination et à l'épluchage des légumes entrant dans la composition des plats.
--	---

III – COMPETENCES ET APTITUDES REQUISES

SAVOIR	<ul style="list-style-type: none"> - Etre diplômé.e dans le secteur de la restauration ou avoir une expérience professionnelle significative affirmée en restauration collective - Connaître les techniques culinaires - Connaître et pratiquer la méthode HACCP - Connaître les règles de sécurité en restauration
SAVOIR – FAIRE	<ul style="list-style-type: none"> - Etre habile et rapide dans l'exécution
APTITUDE / QUALITE	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir une capacité d'adaptation et d'initiative - Etre capable de rendre compte de son activité - Etre capable de travailler en équipe

IV – CONDITIONS D'EXERCICE DES MISSIONS / ENVIRONNEMENT DU POSTE

Positionnement hiérarchique :	N+1 : Chef de cuisine N+2 : Chef de production
Lieu de travail :	Pôle restauration
Temps de travail :	39h00
Horaire de travail :	6h30 / 14h18
Particularités ou contraintes du poste :	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité de déplacements sur d'autres sites de production en fonction de la contrainte du service - Avoir une capacité physique pour travailler debout et porter des charges - Etre reconnu.e apte à la manipulation des denrées alimentaires - Les congés et les RTT doivent être posés pendant les congés scolaires et les mercredis

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation à : drh-recrutement@ville-cachan.fr