



La communauté de communes Rhône Lez Provence, collectivité active et dynamique, située aux portes de la Provence, composée de cinq communes, 25 000 habitants,

## recrute

par voie statutaire ou à défaut, contractuelle,

### Deux cuisiniers « poste chaud » (H/F)

Poste de catégorie C à temps complet  
(cadre d'emplois des adjoints techniques)

Sous la hiérarchie du Chef de production, vous assurez, au sein de la cuisine centrale, la production et la valorisation des préparations culinaires à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective (production moyenne de 1 800 repas/jour).

#### Vos missions principales :

- Déconditionner les produits de base et évaluer leur qualité
- Cuisiner et préparer les plats chauds dans le respect des règles de l'art culinaire et des fiches techniques de production
- Respecter les grammages
- Evaluer les préparations culinaires (cuisson, goût, qualité, texture, présentation...)
- Effectuer les autocontrôles (traçabilité sur tablette)
- Effectuer la mise en conditionnement en barquettes ou bacs gastronormes et le refroidissement des préparations
- Respecter les délais de fabrication (fabrication différée)
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire (HACCP)

#### ENTRETIEN :

- Effectuer le nettoyage et la désinfection des zones et du matériel utilisés et participer à l'entretien de l'ensemble des locaux de la cuisine centrale
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection et réaliser leur traçabilité (enregistrement sur tablette).

#### Votre profil

- Vous connaissez la réglementation sanitaire en matière de restauration collective et maîtrisez les normes HACCP
- Vous maîtrisez les différentes techniques culinaires
- Vous êtes à l'aise avec l'outil informatique
- Vous êtes dynamique et capable de travailler en équipe
- Vous êtes rigoureux, autonome et avez le sens des responsabilités
- Vous disposez de qualités organisationnelles et relationnelles

#### Rémunération et conditions d'exercice

Horaires : du lundi au vendredi de 6h à 13h / Rémunération statutaire + régime indemnitaire.

#### POSTE A TEMPS COMPLET, A POURVOIR RAPIDEMENT

Contact : Didier FRANZOSI, Gestionnaire de la cuisine centrale au 04.90.30.36.80  
Merci d'adresser votre lettre de motivation + CV avec photo **avant le 21 avril 2024**, à :  
Monsieur le Président – Communauté de Communes Rhône Lez Provence  
1260, avenue Théodore Aubanel – 84500 BOLLENE ou par mail à : [ressourceshumaines@cclrp.fr](mailto:ressourceshumaines@cclrp.fr)