



Six Fours les Plages, le

MAIRIE DE  
SIX-FOURS-LES-PLAGES

SERVICE : D.R.H.

Tél : 04.94.34.93.25

Fax : 04.94.26.19.05

N/Réf. : JSV/MPS/DC/NB/2020.6522

**APPEL A CANDIDATURE**  
**EXTERNE (H/F)**  
**SECOND DE CUISINE**

**RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : DIRECTION DU C.C.A.S.**

**SERVICE : R.P.A. FARAUT      FONCTION : SECOND DE CUISINE**

**STATUT : Catégorie C**

**TEMPS DE TRAVAIL : 37 h 30 avec gestion de RTT**

**HORAIRES : Hiver et Été : 7h à 15h15**

Week-end (préciser) : Dimanche et jours fériés 8h30 à 14h30

Répartition des horaires de travail suivant le planning établi par le Responsable d'établissement, compte-tenu de l'ouverture 7j/7.

Possibilité d'intervention sur les autres résidences autonomie en cas de nécessité, dans le cadre de la mutualisation.

**MISSIONS PRINCIPALES :**

**Production culinaire :**

- Élaborer les menus en liaison avec le Chef de cuisine :
- les critères diététiques spécifiques aux personnes âgées,
- les souhaits de la Commission des Menus,
- le coût alimentaire fixé par le Responsable d'établissement,
- le cahier des charges des marchés de denrées alimentaire
- Confectionner les repas

**Économat :**

- Préparer les commandes à passer conformément aux menus prévus et aux stocks existants, en tenant compte des délais de livraison imposés par le cahier des charges des marchés de denrées alimentaires.
- Être responsable de la réception, du dé-cartonnage et du rangement des marchandises sur les rayonnages et en chambre froide, dans le respect des conditions d'hygiène.
- Être responsable de l'inventaire et du suivi des produits soumis aux réglementations des Dates Limites de Consommation (DLC) et des Dates Limites d'Utilisation (DLU).

**Qualité :**

- Assurer la conformité qualitative et quantitative des productions.
- Contrôler les techniques culinaires : préparations chaudes, froides, stockage.
- Chercher à améliorer la qualité gustative des plats.
- Connaître et mettre en application la Loi Egalim.

### **Sécurité de la fabrication alimentaire :**

- Maîtriser et mettre en œuvre la démarche HACCP et contrôler son application.
- Analyser et prévenir les risques potentiels.
- Organiser la traçabilité et contrôler les protocoles de travail.
- Faire appliquer et contrôler les autocontrôles : plan de nettoyage, contrôle des températures.
- Veiller au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité.

### **MISSIONS SECONDAIRES :**

#### **Économat :**

- Enregistrer chaque jour les entrées et sorties des marchandises sur le logiciel de gestion de stocks et mise à jour trimestriellement du tableau de suivi des prévisions SIVAAD, en l'absence du Chef de Cuisine.

#### **Divers :**

- Participer à la Commission des Missions des Menus en l'absence du Chef de Cuisine.
- Participer au Plan de Secours Incendie de l'établissement au niveau de la cuisine.
- Participer à l'organisation de repas ou de goûters dans le cadre des animations de l'établissement.
- Aider à l'accueil et à la formation des stagiaires et personnes en contrats aidés.
- Appliquer strictement toutes les procédures.
- Être garant du suivi des interventions obligatoires des entreprises ayant un marché concernant la cuisine en lien avec la Cellule patrimoine.

### **COMPÉTENCES ET CAPACITES PROFESSIONNELLES :**

- ◆ Bon relationnel,
- ◆ Technique,
- ◆ Méthodique,
- ◆ Disponibilité,
- ◆ Remplacement du Chef de Cuisine en son absence.

**REMUNERATION** : Selon conditions de la Fonction Publique Territoriale

### **DELAIS POUR POSTULER :**

- avant le 21 mai 2020 ; poste à pourvoir le 1er juillet 2020
- Réponse manuscrite + CV détaillé + copie(s) diplôme(s) + CNI (recto verso) ou carte de séjour + Carte Vitale (ou attestation) sont à adresser à :

MONSIEUR LE MAIRE DE SIX-FOURS-LES-PLAGES  
DEPUTE HONORAIRE  
D.R.H.  
B.P. n° 97  
83183 SIX-FOURS-LES-PLAGES CEDEX

Pour le Député-Honoraire  
Maire de Six-Fours-les-Plages  
Vice-Président de la Métropole T.P.M.  
Et par délégation,  
Le Directeur Général des Services



Marte-Pierre SERALTA.