

Service départemental d'incendie et de secours de la Seine-Maritime

CUISINIER

H/F, Adjoint technique 2^{ème} classe
à la direction départementale du SDIS à Yvetot
recrutement par voie contractuelle – **contrat de 2 mois (juillet et août)**

Réf : 604/15-FIN-1

Définition	Adjoint technique de 2 ^{ème} classe pour occuper les fonctions de cuisinier au sein du service restauration du groupement finances et commande publique situé à Yvetot.
Position au sein du SDIS	Vous êtes placé sous l'autorité hiérarchique du chef du service de la restauration.
Relations fonctionnelles	Echanges réguliers avec les agents du service et le personnel du SDIS.
Activités principales	<p>Production et valorisation de préparations culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none">- Réceptionner les marchandises,- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène,- Evaluer la qualité des produits de base,- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires,- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.),- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production,- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel de qualité,- Evaluer la qualité des produits de base. <p>Maintenance et hygiène des locaux et matériels :</p> <ul style="list-style-type: none">- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection,- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection,- Vérifier le bon fonctionnement du matériel,- Assurer l'entretien préventif du matériel,- Repérer les dysfonctionnements et les signaler.
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none">- Restauration directe, liaison chaude,- Travail au sein de l'unité de production,- Respect impératif des délais de fabrication,- Station debout permanente, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur et au froid,- Respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés (chaussures de sécurité),- Cycle de travail du lundi au vendredi de 7h30 à 14h30,- 35 heures par semaine.
Profil recherché	<ul style="list-style-type: none">- CAP cuisine exigé,- Expérience dans le domaine de la restauration collective appréciée,- Rigueur, organisation, rapidité d'exécution,- Notion de maintenance du matériel, techniques d'entretien,- Connaissance des matériels,- Bonne condition physique,

Service départemental d'incendie et de secours de la Seine-Maritime

	- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.
Rémunération	Rémunération sur le grade requis + prime + régime indemnitaire.
Poste à pourvoir à partir du	1 ^{er} juillet 2015
Date limite de dépôt des candidatures	19 juin 2015
Renseignements auprès de	Monsieur Sylvain MONNIER, Chef du service de la restauration. ☎02-35-56-14-55
Modalités d'envoi des candidatures	Les candidatures composées d'une lettre de motivation manuscrite et d'un curriculum vitae détaillé, sont à adresser, par voie postale ou courriel (recrutement@sdis76.fr), à : Monsieur le Président du Conseil d'Administration du Service départemental d'incendie et de secours de la Seine-Maritime 6 rue du verger CS 40078 76192 YVETOT