



PRESENTATION

Située dans le département des Hauts-de-Seine en Île-de-France, la ville de Boulogne-Billancourt compte 120 071 habitants. 1^{ère} ville de la région Île-de-France après Paris et 36^e ville de France, elle bénéficie d'un patrimoine architectural et urbain d'une exceptionnelle diversité.

Boulogne-Billancourt jouit d'un dynamisme lié à la pluralité de ses fonctions urbaines : 2^e pôle d'emploi du département des Hauts-de-Seine, parc résidentiel, armature commerciale équilibrée dont l'attractivité dépasse largement les limites du territoire communal ainsi que d'équipements de proximité adaptés aux besoins de la population.

Une ville d'exception pour son cadre de vie, son rayonnement culturel ainsi que son attractivité économique.

LA DIRECTION DE LA PETITE ENFANCE RECRUTE UN CUISINIER (F/H)

CADRE D'EMPLOI

Cadre d'emploi : Adjoints techniques

Référence : PE/cuisinier

Les crèches municipales font partie intégrante de la direction de la Petite Enfance. L'accueil des enfants des familles boulonnaises y est primordial. Les enfants sont placés sous la responsabilité de professionnels qualifiés. Ils œuvrent sur la santé, la sécurité, le bien-être et le développement des enfants.

VOS MISSIONS CHEZ NOUS

Votre mission principale :

Sous l'autorité du responsable de la structure, vous êtes en charge de préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de la collectivité. Vous élaborez des plats et des menus le cas échéant.

Vos activités :

- Elaborer les plats en tenant compte de la méthode HACCP,
- Prévoir les commandes,
- Réceptionner les marchandises,
- Gérer les stocks,
- Entretien de la cuisine et ses dépendances chaque jour en respectant la méthode HACCP.



CE QUE NOUS ATTENDONS DE VOUS ?

Profil

Titulaire d'un CAP de cuisine, vous justifiez d'une expérience confirmée dans des fonctions similaires au sein d'une collectivité territoriale.

Compétences et qualités requises

Organisé, méthodique et rigoureux et réactif, vous maîtrisez les techniques culinaires classiques et les techniques adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit). Vous êtes en mesure de transposer les techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective. Vous connaissez les obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN. Vous êtes à l'aise avec la méthode HACCP. Vous connaissez l'équilibre alimentaire et avez des notions sur les allergies alimentaires. Vous aimez le travail en équipe.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Vos horaires :

- Du lundi au jeudi : 8h30-12h / 13h30-17h45
- Le vendredi : 8h30-12h / 13h30-17h.



VILLE DE
**BOULOGNE-
BILLANCOURT**

Votre lieu de travail :

- Crèches.

POURQUOI REJOINDRE NOS ÉQUIPES ?

Pour améliorer la qualité de vie au travail de nos agents, nous proposons une politique Ressources Humaines active, un plan de formation adapté à votre évolution de carrière, un accompagnement à la préparation des concours ainsi qu'une offre de formation continue.

Vous profiterez également

- D'un restaurant municipal.
- D'une mutuelle et un maintien de salaire subventionnés par la collectivité.
- Ainsi que d'un comité des œuvres sociales.

POUR CANDIDATER

TRANSMETTEZ VOTRE CANDIDATURE EN RAPPELANT LA REFERENCE PE/CUISINIER (NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LA DATE LIMITE DE TRANSMISSION INDIQUÉE DANS L'ANNONCE CORRESPONDANTE SUR NOTRE SITE).

- **PAR VOIE POSTALE :**

MONSIEUR LE MAIRE
26, AVENUE ANDRE MORIZET
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

- **OU PAR MAIL :**

RECRUT@MAIRIE-BOULOGNE-BILLANCOURT.FR



COMMENT VENIR CHEZ NOUS ?

Boulogne-Billancourt est une ville très accessible : métro, tramway ou bus.

La Ville de Boulogne-Billancourt œuvre en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap.