

**LA VILLE DE SAINT-BRIEUC**

**RECRUTE**

45 000 habitants  
Au sein d'une Agglomération  
de 151 000 habitants

**Pour sa Cuisine Centrale**

**3 « Cuisiniers » F/H**

**Cadre d'emploi des adjoints techniques – Catégorie C**

### CONTEXTE ET ENJEUX

A 45 minutes de Rennes et 2h15 de Paris en TGV, Saint-Brieuc est la ville centre d'une agglomération de plus de 151 000 habitants, qui fonde sa qualité de vie et son rayonnement sur la mise en valeur de ses singularités paysagères et urbaines (la baie de Saint-Brieuc est la 5ème baie du monde!), le renouveau urbain et l'écologie urbaine.

Ville touristique et sportive, aux grandes richesses historiques et culturelles (festival Art Rock), Saint-Brieuc se veut dynamique, tournée vers l'extérieur et offre aujourd'hui de belles perspectives d'emplois.

Sous la responsabilité et en collaboration avec le responsable de l'atelier cuisson, au sein d'une équipe composée de 3 agents, ce cuisinier de métier réalise des cuissons et prépare des plats à partir des fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Il assure la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels, prépare ponctuellement des buffets et élabore des repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques. Il livre les repas des crèches et maisons du petit enfant lorsqu'il occupe le poste de cuisinier "crèche" (rotation selon calendrier).

Dans ce cadre, la Ville de Saint-Brieuc recherche ses 3 futurs **Cuisiniers F/H**

### MISSIONS PRINCIPALES

- Élaborer des plats cuisinés (en liaison froide) pour les écoles maternelles et élémentaires (2 400 repas par jour) ainsi que ceux destinés aux personnes âgées bénéficiant du portage à domicile. Posté debout toute la journée et manutention de gros volumes.
- Élaborer des plats cuisinés (en liaison chaude) destinés aux jeunes enfants qui fréquentent les crèches et les maisons du petit enfant (200 repas par jour),
- Assurer toutes les cuissons en appliquant des fiches techniques en respectant les règles d'hygiène de la restauration collective,
- Préparer ponctuellement des buffets,
- Élaborer des repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques,
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels en appliquant les plans de nettoyage de l'atelier.
- Participation à la conception et à la mise en œuvre de nouvelles recettes, ainsi qu'à la recherche de nouvelles denrées ou de procédés de fabrication, avec le responsable d'atelier et le chef de fabrication.
- Participation à des ateliers culinaires auprès d'enfants.

## PROFIL DU CANDIDAT

- Diplôme de la filière restauration demandé, Bac Pro ou BEP et/ou CAP,
- Maîtrise des techniques culinaires,
- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène en restauration,
- Aptitude au travail en équipe,
- Autonomie et sens de l'initiative,
- Sens de l'organisation,
- Permis VL exigé

## CONDITIONS DE RECRUTEMENT

- Recrutement statutaire dans le cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux
- Temps complet
- Permis B exigé, déplacements ponctuels sur le territoire de la commune
- Régime indemnitaire lié aux fonctions
- Amicale du personnel
- Participation employeur prévoyance
- Affectation : Cuisine centrale ZA La Beauchée, 11 rue des clôtures – Saint-Brieuc
- Horaires : lundi au vendredi : 7h00 – 12h30 puis 13h30 – 15h12

Si vous êtes intéressé.e par ce poste, vous pouvez adresser **avant le 22 novembre 2021** votre dossier de candidature comportant lettre de motivation, curriculum vitae, dernière situation administrative à [recrutement@saint-brieuc.fr](mailto:recrutement@saint-brieuc.fr) ou par voie postale à : **Monsieur Le Maire - Direction des Ressources Humaines - Hôtel de Ville - BP 2365 22023 - SAINT-BRIEUC Cedex 1**

## RENSEIGNEMENTS

Pour recevoir des informations complémentaires, merci de contacter M.PENNEC, Gestionnaire Cuisine centrale au 02.96.78.54.73