



OFFRE D'EMPLOI

CHEF CUISINIER / ECONOMAT

(Contrat CDD du 1^{er} novembre au 31 mars 2022, renouvelable)

Dans un cadre verdoyant, en plein cœur de l'Île de Loisirs de Saint-Quentin-En-Yvelines, nous recherchons un Chef Cuisinier / Economat qui sera mettre à profit son expérience et savoir-faire au sein d'une équipe de 4 personnes au service Pôle Séjour et Hébergement.

Missions principales du Responsable / Chef cuisinier :

- Effectuer la préparation et le dressage des plats pour les usagers du Pôle Séjours dans le respect de la législation en vigueur,
- Entretien, nettoyer et désinfecter les locaux, le matériel de cuisine et les équipements dans le respect des règles d'hygiène,
- Suivre l'intendance, passer les commandes, gérer les stocks, assurer la relation avec les fournisseurs,
- Centraliser les achats alimentaires et produits d'entretien de l'île de loisirs,
- Appliquer et faire appliquer le Plan de Maitrise Sanitaire (respect des normes sanitaires, plats témoins, traçabilité des produits, conformité des températures, etc.),
- Prendre en compte et adapter les menus ou réaliser des plats spécifiques en fonctions des régimes, des allergies, des PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

Spécificités des missions principales :

- Elaboration des menus en tenant compte du public concerné (enfants à partir de 4 ans et adultes),
- Réactivité dans les prises de demandes spécifiques en termes d'allergies alimentaires,
- Préparation des repas chauds et froids,
- Mise en place de formules traiteurs et de réceptions sous forme de buffet à destination de tout public,
- Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement, gout, présentation,) et quantitatif (adapté au public),
- Assurer les liaisons chaudes et froides à l'intérieur de l'Île de loisirs,
- Mettre en œuvre et suivre les règles d'hygiène et de sécurité,
- Effectuer la traçabilité des préparations, des produits,
- Suivre l'entretien des appareils et équipements liés à la cuisine : piano, hottes, réfrigérateurs, fours, congélateurs, etc...
- Respect strict de la chaîne du froid.

Connaissances et maîtrises :

- Connaître les produits et adapter son mode de préparation
- Maîtriser les règles de sécurité sanitaire (plan de maitrise sanitaire et HACCP, traçabilité)
- Savoir évaluer la conformité des préparations et gérer les non-conformités
- Savoir innover, être force de proposition
- Être organisé rigoureux et méthodique, savoir prendre des initiatives
- Savoir gérer une petite équipe, savoir travailler en équipe



Yvelines
Le Département



- Respecter la confidentialité
- Être réactif
- Être ponctuel et disponible en fonctions des besoins du Pole Séjours et plus largement de l'île de loisirs

Prérequis :

Une expérience confirmée dans le métier de la restauration

Conditions de travail :

- 35h par semaine,
- Travail en horaire décalé,
- Travail certains week-ends et jours fériés.

Salaire :

Selon grille indiciaire

Statut Adjoint Technique Pal de 2^{ème} classe, Catégorie C de la Fonction Publique Territoriale

Envoyer votre CV à l'attention des Ressources Humaines avant le 28 février 2022

Par courrier

Ile de Loisirs de Saint Quentin en Yvelines

Rond-Point Éric Tabarly RD 912

78190 Trappes

Ou par mail à l'adresse **ressources-humaines@saint-quentin-en-yvelines.iledeloisirs.fr**