



## Cuisinier(ère) pour remplacement congé maladie

### **Intitulé du poste : Un(e) Cuisinier(ère)**

**Employeur :** Ville de Questembert  
Place du Général de Gaulle – BP 4014  
56230 QUESTEMBER

### **Poste à pourvoir le : Dès que possible**

**Cadre d'emplois :** Adjoint technique

### **Métier :**

#### **Description du poste à pourvoir**

La Commune de Questembert, 8300 habitants, en constante évolution, connaît un fort dynamisme et recherche un(e) cuisinier(ère) pour remplacement d'un agent en congé maladie. Au sein du service hygiène et restauration et sous l'autorité hiérarchique du Responsable du service hygiène et restauration, vos missions principales consistent à assurer la production des repas selon les consignes données.

#### **Missions principales**

- Sous l'autorité du responsable du service restauration, le ou la cuisinier(ère) assure la préparation et la production de l'ensemble de la prestation culinaire ;
- Participe au service de restauration et les livraisons si besoin ;
- Le ou la cuisinier(ère) est polyvalent et est amené à exercer son activité sur plusieurs postes en cuisine (entrées froides et chaudes, cuisson gros volumes, régimes et aversions petits volumes, allotissement, self, plonge, réception, gestion de stock, entretien et nettoyage des matériels et équipements...).

**Temps de travail :** Temps complet

#### **Compétences et savoirs :**

- Polyvalence sur les différents postes au sein de la cuisine ;
- Travailler en équipe ;
- Maîtriser les techniques culinaires ;
- Connaître et appliquer les procédures HACCP ;
- Connaître et appliquer les normes de cuisson, conservation, d'assemblage et de conditionnement ;
- Connaître et appliquer les règles de gestion de stocks et des critères de péremption.

#### **Profil demandé :**

- Expérience souhaitée sur un poste similaire ;
- Disponible, réactif, motivé et polyvalent ;
- Rigueur, méthode, respect et application des règles et procédures relatives à la restauration collective ;
- Capacités d'adaptation et disponibilité.

#### **Particularités du poste :**

Horaires de travail de : 6h à 13h30 du Lundi au Vendredi

#### **Infos complémentaires :**

Rémunération statutaire+participation à la protection sociale complémentaire (15€/mois santé et 20€/mois prévoyance)  
Renseignements complémentaires auprès de Stéphane MONTAROU, Responsable du service Hygiène et restauration au 06.70.28.38.37 ou [s.montarou@mairiequestembert.bzh](mailto:s.montarou@mairiequestembert.bzh)

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV et dernier arrêté de situation administrative) par voie postale à Monsieur le Maire, place du Général de Gaulle, BP 4014, 56230 QUESTEMBER ou par courrier électronique à l'adresse suivante [s.berthy@mairiequestembert.bzh](mailto:s.berthy@mairiequestembert.bzh)