



Ville de Melun
République Française

La ville de Melun
Recrute
Un Second de cuisine (H/F),
à temps complet,

Contrat à durée déterminée de 3 mois
À partir du 1^{er} août 2024

La ville de Melun, Ville préfecture de Seine-et-Marne, à 45 km de Paris, Melun se distingue par son offre universitaire importante et en développement, son dynamisme économique, son engagement social et sa vitalité culturelle.

La Ville de Melun s'applique à offrir aux Melunais et à ses visiteurs un cadre de vie agréable, en restant à l'écoute des besoins évolutifs de sa population.

Pour ce faire, elle mise sur les compétences et l'expertise de ses 1200 agents au service de 42 000 habitants. Son organisation poursuit sa transformation. La ville se façonne et s'adapte pour répondre au projet de mandat autour de ses 4 piliers : transition écologique, amélioration du cadre de vie, tranquillité et sécurité publiques, et relations entre les habitants. Les défis sont nombreux et à la hauteur des enjeux d'une ville attractive engagée vers l'avenir. "

Au sein d'une Résidence-Autonomie pour personnes âgées vous mettez en œuvre l'organisation de la production et du service de restauration sous la responsabilité du chef de cuisine. Vous secondez le chef de cuisine en cas d'absence à savoir :

Missions principales :

- Réceptionner, contrôler les marchandises
- Participer à l'élaboration des repas
- Entretenir la cuisine en respectant les règles d'hygiène HACCP
- Entretenir la vaisselle et la plonge
- Participer à la gestion des stocks
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Trier et évacuer les déchets

Missions Secondaires :

- Participer à l'élaboration des menus mensuels
- Aider ses collègues dans les autres secteurs d'activité (salle, hygiène des locaux...)

Mission Exceptionnelles :

- Participer aux animations proposées aux résidents.

Profil recherché :

- Diplôme de niveau V (CAP, BEP) et/ou d'une expérience en restauration collective
- Vous maîtrisez l'application de la méthode HACCP
- Vous faites preuve d'un excellent relationnel
- Vous êtes dynamique, rigoureux(se) et organisé(e)
- Vous savez travailler en équipe.
- Vous avez le sens du service public.

Modalités de recrutement :

- Cadre d'emploi des adjoints technique – Catégorie C ;
- Emploi permanent ;
- Temps complet
Du lundi au vendredi : de 08h00 à 15h30
Travail 1 week-end sur 2
- Compte épargne temps ;
- Rémunération statutaire + IFSE + prime annuelle + CIA ;
- Prise en charge des frais de déplacement frais domicile transport en commun
- Gratification pour les médailles du travail
- Règlement de congés et d'autorisation d'absence pour favoriser la conciliation de la vie professionnelle et personnelle
- Plan de formation attractif pour parfaire et développer vos compétences

Pour postuler : merci d'envoyer votre candidature (lettre de motivation + CV) à l'attention de Monsieur le Maire :

- Par courrier postal : Hôtel de Ville
16 rue Paul Doumer
77000 MELUN
- Par mail : recrutement@ville-melun.fr

La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes : les candidatures féminines et masculines seront examinées avec la même attention.

Aussi, dans le cadre de sa politique d'accueil et d'intégration des travailleurs handicapés, la collectivité facilite leur accès aux emplois territoriaux.

Egalement, dans le cadre du respect du principe de laïcité, la collectivité interdit toute discrimination fondée sur les opinions ou croyances religieuses dans le recrutement et garantit ainsi, une stricte neutralité et une égalité de chacun devant le service public.