

**Argentan Intercom  
recrute  
par voie statutaire ou contractuelle**

**un(e) cuisinier(ère)  
en préparation des fromages et desserts  
en cuisine centrale à temps complet**

**cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux**

**Contexte :**

Au sein d'une EPCI comptant plus de 250 agents, le service commun de restauration collective prépare 1250 repas par jour à destination des établissements scolaires du territoire, des résidences pour personnes âgées, des centres de loisirs et des crèches de la ville d'Argentan.

Sous l'autorité du chef de production, au sein d'une équipe de 14 agents et deux livreurs, le cuisinier a en charge la préparation des fromages et des desserts en fonction des grammages préconisés et du nombre de repas à servir par école. Il sera polyvalent et pourra si besoin intervenir en production chaude (enfants des écoles, personnes âgées et crèches). Il est garant de la qualité sanitaire des productions conformément aux attentes réglementaires et de l'établissement en matière de goût.

**Missions :**

- Gestion de la production des desserts, préparation des fromages,
- Préparation et cuisson de pâtisseries (tartes, riz au lait, compote .....)
- Participer à la gestion des stocks (sorties journalières et inventaire)
- Entretien des locaux, nettoyage désinfection du matériel et mobilier utilisé.
- Participation à l'entretien du linge

**Profil :**

- CAP ou BEP cuisine ou pâtisserie en restauration collective, avec une expérience professionnelle souhaitée,
- Respect impératif des délais de fabrication, des horaires et délais de service,
- Bonnes pratiques de manutention, station debout prolongée, exposition fréquentes au froid ou à la chaleur, respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés,
- Connaissance de la législation sanitaire, de la méthode HACCP, et des bonnes pratiques d'hygiène, de l'environnement professionnel (matériels, produits, recettes),
- Connaissance des propriétés, des précautions d'emploi et de stockage des différents produits de nettoyage, appliquer les procédures d'entretien précisées dans les protocoles,
- Capacités d'organisations et d'adaptation, autonomie et rigueur
- Sens du travail en équipe.

**Poste à temps complet à pourvoir dès que possible**

Basé à la cuisine centrale d'Argentan intercom au sein de l'unité de production.

contact : M. Delalandes, responsable du service de restauration, 02.33.67.03.88.

- Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux
- Rémunération statutaire – Régime indemnitaire – action sociale (CNAS – Association du personnel)

**candidature (CV et lettre de motivation) à faire parvenir avant le mardi 9 mars 2023**

Par email : [recrutement@argentan-intercom.fr](mailto:recrutement@argentan-intercom.fr)

Adressée à :

M. le Président

Argentan Intercom