

Située dans le département de l'Isère, la ville de Bourgoin-Jallieu compte près de 30 000 habitants. Bourgoin-Jallieu est une ville dynamique centre du Nord-Isère, la plus grande commune de la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère (CAPI), qui occupe une place stratégique au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Plus de 510 agents répartis sur plusieurs sites contribuent au rayonnement et au développement de la ville.

Dans ce contexte, la ville de Bourgoin-Jallieu recherche un(e)  
**CUISINIER -(F/H) -**  
**Cadre d'emplois des adjoints techniques (catégorie C)**

Le service cuisine centrale, au sein de la Direction Générales Adjointe Ressources, assure la conception, la fabrication et la livraison de repas de qualité gustative en respectant les obligations réglementaires en termes d'hygiène alimentaire sur l'ensemble des restaurants municipaux de la ville et pour le portage de repas à domicile.

**Missions et activités :**

Sous l'autorité du responsable du service de la cuisine centrale, vous assurez la fabrication de repas dans le cadre de la réglementation d'une production en liaison froide ou liaison chaude.

Plus précisément, votre mission principale consistera à :

- Assurer la réception et l'entreposage des matières premières
- Assurer les sorties des matières premières
- Assurer le contrôle qualitatif et quantitatif
- Assurer la fabrication et l'organisation du travail pour l'ensemble des préparations alimentaires en fonction des menus et des prestations annexes
- Goûter les préparations et adapter leurs goûts en fonction des convives
- Assurer la mise en barquette des préparations
- Travailler en collaboration avec l'ensemble des autres services de la cuisine centrale
- Participer au service de la résidence autonomie ou toutes autres prestations
- Assurer le rangement des chambres froides et leurs inventaires
- Appliquer et veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (plan de maîtrise sanitaire et méthode HACCP)
- Assurer le nettoyage, le rangement, le lavage et la désinfection du poste de travail (petit matériel, ustensiles, équipement, sol) et des parties communes de la cuisine centrale
- Participer au choix des menus en concertation avec le responsable de service

Votre mission secondaire sera la suivante :

- Aide à la continuité de service de la restauration sur certaines missions de la cuisine centrale et des offices.

**Profil recherché :** De niveau CAP et BEP en restauration, vous connaissez les normes d'hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective ainsi que les techniques de la liaison froide. Vous maîtrisez également les techniques de nettoyage et l'utilisation des produits d'entretien. Des notions de diététique sera appréciées. Très rigoureux, autonome et réactif vous êtes capable de vous adapter et de travailler en équipe.

**Contraintes en matière d'horaires et modalités de recrutement :**

Poste à temps complet localisé 4 rue de la Berjallière à Bourgoin-Jallieu.

Rémunération selon la grille indiciaire des adjoints techniques+ régime indemnitaire+ 13eme mois. Participation à la protection sociale sous condition, adhésion au COS de l'Isère.

**Horaires fixes du lundi au vendredi de 6h30 à 14h00, journée en continue.** Pas de travail en week-end ni le soir.

Repas pris sur place en fin de service.

Adressez votre candidature avec CV et lettre de motivation **au plus tard le 22 mai 2024**, à Monsieur le Maire de Bourgoin-Jallieu : [recrutement@bourgoinjallieu.fr](mailto:recrutement@bourgoinjallieu.fr)