

LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU GRAND DOLE

RECRUTE

UN CUISINIER H/F

Pour le Syndicat Mixte de la Grande Tablée (agent mis à disposition)

Cadre d'emplois des adjoints techniques
Par voie statutaire ou par voie contractuelle
Temps complet – Poste à pourvoir à compter du **1^{er} septembre 2025**

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

Sous l'autorité de la Directrice du Syndicat Mixte « La Grande Tablée », vous réalisez le déconditionnement des matières premières et participez à la production et au conditionnement des secteurs froid et chaud de la cuisine centrale, d'une capacité de 4000 repas journaliers, selon le principe de la liaison froide.

- Vous participez à la fabrication des préparations maison à base de produits locaux dans le respect des fiches techniques et des normes d'hygiène ;
- Vous effectuez les contrôles nécessaires (goût, poids, température ...) ;
- Vous participez à la création de nouvelles recettes ;
- Vous participez à l'élaboration de prestations exceptionnelles ;
- Vous participez au nettoyage des locaux de production.

PROFIL :

- Titulaire d'un CAP cuisine minimum
- Vous maîtrisez les techniques culinaires de la restauration collective
- Vous maîtrisez les bonnes pratiques d'hygiène
- Vous avez l'esprit d'équipe
- Vous êtes rigoureux et organisé
- Vous êtes autonome
- Vous êtes à l'aise avec l'informatique

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- Contrat à durée déterminée de 1 à 3 ans (selon expérience)
- Temps de travail : 1607 heures annuelles du lundi au vendredi (sans week-end ni jours fériés)
- Lieu d'exercice : Cuisine centrale « la Grande Tablée » – 175 rue Pablo Picasso – 39100 DOLE
- Station debout prolongée et environnement de travail à forte variation de température et d'humidité
- Port de charges

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + curriculum vitae), **avant le 8 août 2025**, à :

Monsieur le Président
Direction des Ressources Humaines
Hôtel de Ville
Place de l'Europe
39100 DOLE
drh@dole.org