



#### Poste ouvert :

## COMMIS DE CUISINE DE COLLECTIVITÉ H/F

Nous recherchons un commis de cuisine H/F pour compléter notre équipe en place.

#### Descriptif entreprise :

Située dans la ville de MARTRES TOLOSANE avec une vue sur la chaîne des Pyrénées, la MAISON DE RETRAITE SAINT-VIDIAN est un EHPAD (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) public de 40 places. L'établissement dispose d'une cuisine interne : l'équipe de restauration prépare les repas en s'adaptant aux besoins et goût des résidents. Cuisine traditionnelle.

#### Missions (liste non exhaustive) :

- Réalisation des traitements préliminaires des produits selon les règles HACCP (lavage, déboitage, dessouvidage)
- Élaboration des préparations culinaires chaudes et froides, dans le respect des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement, sous le contrôle du chef cuisinier
- Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement, goût.) et quantitatif des produits finis ainsi qu'en refroidissement
- Dressage des préparations froides, dressage des préparations culinaires pour les plateaux chambre
- Traçabilité des conditions de fabrication (températures, temps, refroidissement.)
- Traçabilité des produits utilisés (recueil des étiquettes, date d'ouverture, date de préparation)
- Contrôle et rangement des produits réceptionnés, vérification des dates de péremption
- Participation à la gestion des non-conformités et des retraits de produits (signalement d'une alerte sanitaire au chef cuisinier et à la direction) et isolement des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène, participation à la gestion des périmés
- Nettoyage et désinfection du secteur de travail (locaux, plans de travail, équipements, appareils électro-ménagers ...) et de la salle de restauration conformément aux procédures définies.
- Réalisation de la plonge cuisine, plonge de la salle pendant le service, nettoyage des tables et balayage de la salle de restauration le soir
- 

#### Qualités attendues :

- Implication
- Sérieux
- Respect des procédures établies dans le cadre du Plan de Maitrise Sanitaire et application des règles HACCP

#### Conditions du poste :

- Type de poste : CDD de 4 mois – contrat tout public
- Rémunération : grille fonction publique territoriale
- Lieu de travail : Martres-Tolosane, à 10 minutes à pied de la gare.
- Horaire de travail : 35 heures – travail samedi et dimanche  
Selon planning équipe : 7h30-13h30/14h15-15h15 (Matin), 9h00-13h30/14h15-19h45 (Soir), 7h30-14h00/16h30-19h45 le WE uniquement
- Autres mentions : Forfait mobilité train pouvant être pris en charge partiellement par l'employeur
- Mode de candidature : Envoyez votre CV par mail à l'adresse suivante : [direction-ehpad@mairie-martres-tolosane.fr](mailto:direction-ehpad@mairie-martres-tolosane.fr)