

CUISINIER(E)

Type d'emploi Emploi permanent - vacance d'emploi

Métier(s)

- 1. Restauration collective > Production et distribution en restauration collective > Cuisinier ou cuisinière*
- 2. Restauration collective > Production et distribution en restauration collective > Responsable de production culinaire*
- 3. Restauration collective > Production et distribution en restauration collective > Agent de restauration*

Service recruteur **REGIE D'EXPLOITATION DU SOMPORT**

Nombre de postes **1**

Temps de travail **Temps complet**

Durée de travail **35h00**

Ce poste est-il ouvert aux contractuels à titre dérogatoire ? Oui

Fondement juridique de recrutement des contractuels : Vacance temporaire d'emploi dans l'attente du recrutement d'un fonctionnaire (article L332-14 du code général de la fonction publique, anciennement art. 3-2 loi 84-53).

Pour les besoins de continuité du service, les emplois permanents des collectivités peuvent être occupés par des agents contractuels pour faire face à une vacance temporaire d'emploi dans l'attente du recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat est conclu pour une durée déterminée qui ne peut excéder un an. Une déclaration doit être saisie, et le recrutement d'un contractuel ne peut être effectué que sous réserve d'une recherche infructueuse de candidats statutaires. Sa durée peut être prolongée, dans la limite d'une durée totale de 2 ans, lorsque la procédure de recrutement pour pourvoir l'emploi par un fonctionnaire n'a pu aboutir au terme de la première année. Une déclaration doit être saisie, y compris dans le cas du renouvellement d'un contrat.

Contact : **Bruno GUITTON**

Directeur de l'Espace SOMPORT

bruno.guitton@hautbearn.fr

05 59 36 30 88

Descriptif de l'emploi

La Communauté de Communes du Haut-Béarn, via une régie d'exploitation, gère l'Espace nordique du Somport, située au Col du Somport en Vallée d'Aspe.

Station transfrontalière, à 1650 mètres d'altitude, elle est localisée en zone cœur du Parc national des Pyrénées. Elle propose un domaine skiable de 25 km de pistes de fond tracées, 5 à 7 km d'itinéraires raquettes et des activités annexes dont la location de matériels (ski, raquettes, VTT et trottinettes), un espace de restauration et un espace bien-être.

Souhaitant renforcer l'attractivité de cet équipement et dans le cadre d'une ouverture toute l'année, le bâtiment d'accueil de l'Espace du Somport vient de faire l'objet d'une importante réhabilitation, et la régie du Somport va développer une exploitation annuelle orientée vers une découverte de la nature et des activités de loisirs.

L'hiver, le type de restauration proposé est plutôt " type cafétéria ", avec un service au plateau. L'été, la formule évolue vers une restauration plus " classique " avec une carte privilégiant les produits locaux et les plats " faits maison ".

Missions ou activités

Activités principales :

- Élaboration des menus,
- Commande auprès des fournisseurs, réception des produits et gestion des stocks,
- Confection des repas,
- Assurer la préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, et de procédure HACCP,
- Prélèvements des échantillons, enregistrements de références des produits alimentaires utilisés,
- Nettoyage/désinfection du matériel, des locaux, du linge de table, rangement des réserves,
- Être force de proposition pour l'amélioration du fonctionnement.

Activités secondaires :

- Accueil des usagers et service en salle,
- Mise en place des couverts,
- Nettoyage des tables et aide au ménage des salles de restauration,
- Gestion de la caisse,
- Soutien à l'ensemble du personnel en cas de besoin.

Profil recherché

SAVOIR

- Connaître et savoir appliquer les règles d'hygiène,
- Connaître et appliquer les principes de nettoyage et de désinfection des locaux,
- Connaître et maîtriser la sécurité liée aux techniques d'entretien,
- S'inscrire dans le processus d'élaboration des menus,
- Savoir équilibrer les repas (diététique),
- Connaître et savoir appliquer les techniques culinaires de base (cuissons rapides, assemblages, découpe...),

- Savoir parler espagnol.

SAVOIR-FAIRE

- Maîtriser les modes de cuisson,
- Être en capacité de respecter et de faire respecter les protocoles d'hygiène,
- Être en capacité de proposer des menus intégrant la saisonnalité des repas,
- Connaître et savoir appliquer la méthode HACCP,
- Faire preuve de créativité dans la confection des menus,
- Faire face aux urgences et imprévus.
- Expérience souhaitée dans le même type de structure de restauration.

SAVOIR-ETRE

- Savoir prioriser l'ordre de préparation des aliments,
- Savoir gérer les stocks et la saisonnalité des produits proposés,
- Maîtriser les coûts dans la limite du budget alloué,
- Savoir gérer les effectifs journaliers et passer les commandes,
- Savoir assurer l'entretien préventif du matériel,
- Savoir repérer les dysfonctionnements et les signaler,
- Faire preuve de méthode et d'organisation,
- Faire preuve de qualités relationnelles,
- Faire preuve de rigueur, d'autonomie et de polyvalence,
- Être capable de créer une ambiance conviviale et sereine,
- Dynamisme, réactivité, esprit d'initiative,
- Être autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité,
- Disponibilité,
- Capacité d'écoute auprès des usagers, fermeté si nécessaire.

Date prévue du recrutement 03/06/2024

Date de début de publicité 03/05/2024

Date de fin de publicité 02/06/2024

Date limite de candidature 02/06/2024

Informations complémentaires

DEPOT DES CANDIDATURES :

Adresser une lettre de motivation accompagnée d'un curriculum vitae détaillé (et le cas échéant, du dernier arrêté de position administrative et des comptes rendus d'entretien annuels des 3 dernières années) avant le 03 juin 2024 à (à noter qu'au vu de l'urgence de ce recrutement, les candidatures seront étudiées au fil de l'eau) :

Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Haut Béarn

CS 20067

64402 OLORON STE MARIE CEDEX

Ou par courriel : accueil@hautbearn.fr

A noter que les convocations à l'entretien seront envoyées par messagerie électronique.

Pour tout renseignement sur le poste, s'adresser auprès de Monsieur Bruno GUITTON, Directeur du Somport au 05 59 3630 88.

Pour tout autre renseignement, contacter Madame HIREL, Directrice des Ressources Humaines, au 05 59 10 35 70.

POSTE A POURVOIR RAPIDEMENT

Rémunération indicative :

Rémunération statutaire + IFSE si fonctionnaire, ou selon convention collective si droit privé

Lieu de travail : Col du Somport - 64490 URDOS

Département : Pyrénées-Atlantiques