



## La commune D'HUEZ - STATION DE L'ALPE D'HUEZ

*Surnommée "l'île au soleil" pour son ensoleillement exceptionnel et labellisée famille +, l'Alpe d'Huez est une station de loisirs de renommé internationale. Située sur un plateau plein sud à 1860 mètres d'altitude dominant l'Oisans et ses vallées, la station de l'Alpe d'Huez profite d'atouts incontournables : panorama remarquable, diversité et qualité de son domaine skiable, un palais des sports et des congrès... Riche de nombreuses activités sportives (de neige/glace, aériennes, cyclistes ...), culturelles et de détente, l'Alpe d'Huez est aussi le théâtre d'événements forts tout au long de l'année.*

**La mairie (surclassée sur la strate 20 000 / 40 000 habitants) recrute, par voie statutaire ou contractuelle**

### **UN(E) CHEF(FE) DE CUISINE** *Cadres d'emplois des Agents de maîtrise*

#### **MISSIONS**

Le service Restauration collective est à la recherche d'un(e) Chef(fe) de cuisine. Cet agent encadrera l'équipe cuisine, assurant la qualité et la régularité des plats en adéquation avec les fiches techniques et les standards d'une cantine scolaire

#### **Activités Principales**

- Vous animez, motivez et transmettez votre savoir-faire à votre équipe
- Vous élaborez les menus en fonction des obligations de la cantine scolaire (bio, local etc....) et en fonction du coût matière
- Vous suivez vos stocks, passez les commandes et les réceptionnez.
- Vous êtes garant du respect des normes HACCP

#### **PROFIL**

- Maîtrise des techniques culinaires
- Connaissances en denrées alimentaires et indicateurs qualité
- Maîtrise de la microbiologie et des règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
- Maîtrise des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP (analyse des dangers / points critiques pour leur maîtrise)
- Maîtrise de la technologie des matériels
- Maîtrise des techniques de gestion des stocks
- Savoir analyser les coûts et piloter la gestion administrative et financière de votre établissement en lien avec la direction.
- Savoir encadrer une équipe et transmettre son savoir
- Savoir se rendre disponible
- Être dynamique, organisé, rigoureux, ponctuel et avoir le goût du travail bien fait

## **CONDITIONS**

- ▶ Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année + ticket restaurant + participation mutuelle et prévoyance

### **Poste à pourvoir dès que possible**

Renseignements : Contacter Alexandre VIALATTE, Directeur des ressources humaines ([drh@mairie-alpedhuez.fr](mailto:drh@mairie-alpedhuez.fr))

Les candidatures (lettre de motivation, CV, photo) sont à adresser à M. le Maire de la commune d'Huez-Alpe d'Huez

*226, Route de la Poste  
38750 ALPE D'HUEZ*

Ou par courriel au Directeur des ressources humaines :  
[drh@mairie-alpedhuez.fr](mailto:drh@mairie-alpedhuez.fr)