



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) CUISINIER(ERE) – CHARGÉ(E) DE PRODUCTION CULINAIRE

Cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux

MISSIONS

Le service Restauration collective est à la recherche d'un(e) Cuisinier(ère) – Chargé(e) de production culinaire. Cet agent aura pour mission de préparer ou confectionner des buffets, plateaux repas et produire et valoriser les préparations culinaires.

Activités Principales

- Préparer ou confectionner les repas de restauration scolaire collective, des buffets ou des plateaux repas
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels
- Gérer les stocks et l'approvisionnement et passer les commandes
- Livraisons

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 de la sécurité liée aux techniques d'entretien
- 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 (fours notamment)
- Connaissance de la démarche et des critères de qualité des produits
- Maîtrise des techniques de gestion des stocks
- Savoir travailler en équipe
- Savoir se rendre disponible
- Être autonome, organisé et ponctuel

CONDITIONS

Poste à pourvoir dès que possible

► Avantages :

- Régime indemnitaire
- Adhésion possible à l'Amicale du personnel avec de nombreux avantages : forfait de ski à tarif réduit...
- Adhésion possible au COS 38
- Accès aux infrastructures communales (piscine, patinoire, Agoralp, médiathèque)
- Participation employeur mutuelle et prévoyance
- CIA
- Titres-restaurant

Renseignements : Contacter Alexandre VIALATTE, Directeur des ressources humaines (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