

La Ville de Bar-le-Duc

Recrute
un
Chef de production
Pour sa Cuisine Centrale

Missions générales :	<ul style="list-style-type: none">- Organise la production quotidienne de la cuisine (250 000 repas par an).- Encadre une équipe de production.- Respecte les normes et le PNNS.- Veille à la maintenance du matériel de la cuisine.- Participe à l'élaboration des menus.
	Horaires décalés : 6h00-13h30. Expérience en cuisine centrale indispensable.
Positionnement hiérarchique et organisationnel	Sous l'autorité directe du Chef de service de la Cuisine Centrale.
Compétences, qualités requises :	<ul style="list-style-type: none">- Capacité d'encadrement d'une équipe de 10 personnes.- connaissances approfondie d'une production de cuisine centrale.- Connaissances précises des normes et notamment du PNNS.- Capacité d'élaboration des menus.- Maîtrise de l'outil informatique.- Autonomie et sens des responsabilités.
Diplômes :	BEP cuisine ou restauration collective.
Evolution des fonctions :	Sur un poste d'agent de maîtrise avec évolution statutaire.
Rémunération :	1600€brut + Gratification annuelle + Chèques vacances + chèque de restauration.

Adresser lettre de motivation et cv avant le **21 juillet 2010** à :

Madame le Maire
Hôtel de Ville
12 rue Lapique
55000 BAR-LE-DUC
☎ 03.29.79.56.15