



## LE DEPARTEMENT DU TARN RECRUTE

### UN CUISINIER

#### BASE DEPARTEMENTALE DE RAZISSE

#### SERVICE DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

#### DIRECTION GENERALE ADJOINTE DES RESSOURCES, DE LA CULTURE ET DU SPORT

Le Département du Tarn recrute pour sa base de Loisirs un cuisinier ou second de cuisine à Razisse pour la saison 2023.

La base est située dans un cadre naturel très agréable, recevant une majorité d'enfants et de jeunes, pour des séjours scolaires, stages sportifs, des colonies et séjours de vacances....

Sous la responsabilité hiérarchique de la Responsable de la Base et de la référente polyvalente **vos missions** principales seront concentrées autour de la production culinaire (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, réception des marchandises) avec une cuisine de saison à partir de produit frais et locaux, des menus uniques :

- Piloter et prendre en charge de la production culinaire et en assurer le contrôle
- Piloter la distribution et le service, ainsi que l'accompagnement des convives
- Veiller à l'entretien des locaux et matériels de restauration
- Communiquer auprès des publics accueillis, recueillir les besoins et présenter les productions.

**Vous devez obligatoirement être titulaire d'un CAP cuisine à minima ou d'un titre professionnel.**

Vous connaissez la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées (ex. méthode HACCP). Vous êtes capable d'appliquer les recommandations nutritionnelles et d'accueillir des publics atteints d'intolérances alimentaires.

Vous travaillerez en équipe avec une personne responsable de la coordination et de l'approvisionnement et un(e) deuxième cuisinier(ère) par roulement en fonction d'un planning prédéfini.

#### **Vos qualités :**

- Goût pour le travail en équipe
- Capacité à s'intégrer dans la dynamique de la base

- Rigueur et organisation
- Qualités relationnelles
- Faculté d'adaptation
- Esprit d'initiative
- Autonomie
- Discrétion

**Spécificités du poste :**

Poste à pourvoir en **contrat saisonnier à temps complet**, 35 heures annualisées. Ce dernier est à pourvoir dès le mois de mars avec possibilité de prolongation jusqu'en novembre soit au total 9 mois de contrat.

La base accueille tout public avec un effectif variable connu à l'avance (entre 30 et 120 couverts).

**Horaires :** en journée continue du matin (7h30 à 15h) ou du soir (13h30 à 21h) ou occasionnellement journée coupée.

Rythme de travail lié à la présence de groupes sur la base (en majorité du lundi au vendredi en période scolaire, travail le week-end régulier pendant les vacances scolaires). Semaines de 28 à 42 heures selon les périodes.

**Lieu du poste :**

Base départementale de Razisse (476 chemin du barrage à Mont Roc) à 30 min d'Albi et Réalmont et 20 min d'Alban

Déplacements à prévoir occasionnellement.

**Contacts :**

Pour en savoir plus, vous pouvez contacter la base de Razisse au 05.63.55.72.09 ou vous rendre sur le site <https://bases-departementales.tarn.fr> pour une présentation plus détaillée.

**Les candidatures composées d'une LETRE DE MOTIVATION, d'un CURRICULUM VITAE ET DU CAP CUISINE OU TITRE PROFESSIONNEL devront être adressées à la Direction des Ressources Humaines avant le 15 janvier 2023, à l'attention de Monsieur le Président du Département:**

- Adresse mail : [drh@tarn.fr](mailto:drh@tarn.fr)
- Adresse postale : Hôtel du Département, 35 Lices Georges Pompidou, 81000 Albi.