



LE DEPARTEMENT DU TARN RECRUTE

UN SECOND DE CUISINE

BASE DEPARTEMENTALE DE RAZISSE

SERVICE SPORTS ET ACTIONS POUR LA JEUNESSE

DIRECTION GENERALE ADJOINTE DES MOBILITES, DE L'AMENAGEMENT DURABLE, DE L'ENVIRONNEMENT ET DES CITOYENNETES

Le Département du Tarn recrute pour son centre de vacances et séjours scolaires un second de cuisine à Razisse pour la saison 2024.

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 l'autorité de la Responsable de la Base et du chef cuisinier, vous travaillerez en équipe avec une personne responsable de la coordination et de l'approvisionnement (planning en roulement). **Vos missions** seront essentiellement concentrées autour de la production culinaire (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, réception des marchandises, veille à l'entretien des locaux et matériels de restauration). Avec une **cuisine de saison à partir de produit frais et locaux**, des menus uniques, vous aurez la possibilité d'exprimer votre créativité et votre goût du partage :

- Piloter et prendre en charge 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.

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 1^{er} mars 2024 jusqu'au 31 octobre 2024 soit au total 8 mois de contrat.

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

Horaires : En majorité 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 :

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus (base de Razisse 09 88 66 57 94 ou au secrétariat au 05 67 89 62 22).

Retrouvez une présentation de la base de Razisse sur le site <https://bases-departementales.tarn.fr>.

Les candidatures composées d'une LETRE DE MOTIVATION, d'un CURRICULUM VITAE ET DU CAP CUISINE OU TITRE PROFESSIONNEL, (qui seront étudiées au fil de l'eau), devront être adressées à la Direction des Ressources Humaines avant le 15 janvier 2024, à l'attention de Monsieur le Président du Département :

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

