

## CUISINIER (H/F) AU CENTRE DE SECOURS PRINCIPAL - OSNY

**RÉFÉRENCE OFFRE :** 2023-GT1-OSN-CUIS

**CADRE STATUTAIRE :**

Filière : technique

Catégorie : C

Cadre d'emploi : Adjointes techniques territoriaux

**TEMPS ET RÉGIMES DE TRAVAIL**

Temps complet

**AUTORITÉ HIÉRARCHIQUE ET ÉVALUATEUR :**

chef de groupement territorial et adjoint

### STRUCTURE DE RATTACHEMENT :

Le Service Départemental d'Incendie et de Secours du Val d'Oise (SDIS 95) distribue des secours dans l'ensemble du département, suite aux sollicitations de la population sur les numéros d'urgence 18 et 112. Chaque année, ce sont 85000 interventions de secours aux personnes et de lutte contre l'incendie qui sont réalisées par les pompiers du Val d'Oise.

Dans les centres de secours principaux, la mission des cuisiniers vient en soutien de l'action des pompiers du Val d'Oise.

Lieu d'affectation : caserne des sapeurs-pompiers Osny (95)

**Le SDIS : ce sont des valeurs d'engagement, de solidarité et de respect.**

### MISSIONS :

Elaborer des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

Participer aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et de nettoyage des locaux et des matériels de restauration.

### ACTIVITÉS ET TÂCHES DU POSTE :

- Produire et valoriser les préparations culinaires,
- Distribuer et servir les repas,
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires,
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture...),
- Proposer de nouvelles recettes,
- Participer à la démarche qualité,
- Assurer l'entretien et nettoyage.



### CONTRAINTES DU POSTE :

- Horaires décalés, y compris le week-end,
- Totale autonomie sur le poste.

### COMPÉTENCES REQUISES (SAVOIR-FAIRE) :

- Être titulaire du CAP cuisine au minimum
- Maîtriser les techniques culinaires adaptées à la restauration collective
- Veiller au respect des règles et procédures d'hygiène (HACCP)
- Respecter les procédures d'autocontrôle dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

### QUALITÉS REQUISES (SAVOIR-ÊTRE) :

- Posséder des qualités d'organisation,
- Avoir le sens de l'adaptation et de l'investissement,
- Être réactif, disponible et sérieux,
- Être respectueux des engagements,
- Avoir le sens des relations humaines,
- Être autonome.

### VOUS SOUHAITEZ CANDIDATER ?

Adressez votre CV et votre lettre de motivation à :  
**Monsieur le Président du CASDIS**  
par mail sur l'adresse [recrutement@sdis95.fr](mailto:recrutement@sdis95.fr)

⇒ Dans tous les cas, veuillez rappeler en objet de votre candidature la référence suivante :  
**2023-GT1-OSN-CUIS**

⇒ Poste ouvert aux titulaires par voie de mutation ou de détachement et le cas échéant aux contractuels (sous l'Article L 332-14), accessible aux personnes en situation de handicap sous réserve d'aptitude à l'emploi

Le SDIS s'engage pour la qualité de vie au travail : en rejoignant ses équipes, vous pourrez bénéficier de l'action d'un comité d'œuvres sociales (COS - <https://www.cosvaldoise.com>) et d'une amicale (<https://apeddis.fr/>).

Vous pouvez bénéficier d'un accompagnement au logement.

Le SDIS propose un cadre managérial bienveillant et convivial, au service de projets dynamiques.

