

CUISINIER POLYVALENT

(SECRÉTARIAT GÉNÉRAL DE LA PRÉSIDENTE)

Fondement juridique : Arrêté du Bureau n° 108/XV du 20 janvier, en application du 2° a) du I de l'article 3 de l'arrêté du Bureau du 20 janvier 2021 (besoin de compétences techniques spécialisées ou nouvelles).

Nature et durée du contrat : contrat de trois ans

Catégorie hiérarchique du poste : C

Durée normale du travail effectif : 39 heures par semaine (24 jours de RTT)

Contexte du recrutement : Poste de cuisinier vacant à l'Hôtel de la Présidence de l'Assemblée nationale.

Au sein du Secrétariat général de la Présidence (division du Secrétariat général), le cuisinier polyvalent sera placé sous l'autorité du chef de cuisine et de l'intendant de l'Hôtel de Lassay. Il participe à l'ensemble des prestations culinaires de la Présidence de l'Assemblée nationale, en garantissant qualité, régularité, présentation et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

1. Activités principales

- Intervenir sur tous les postes de la cuisine : entrées, poissons, viandes, garnitures et finitions.
- Préparer et dresser les repas de la table de la Présidence, les cocktails, buffets et réceptions officielles.
- Participer au bon fonctionnement du service et à la production des repas destinés au personnel d'astreinte.
- Participer aux prestations protocolaires, aux permanences et aux interventions exceptionnelles selon les besoins du service.
- Assister l'économe pour réceptionner, contrôler, stocker et conserver les marchandises dans le respect des normes HACCP.
- Maintenir la propreté des locaux, du matériel et des postes de travail.

2. Compétences et savoir-être

- Bonne maîtrise des techniques culinaires classiques et contemporaine.
- Polyvalence, rigueur, organisation, autonomie, sens des responsabilités.
- Esprit d'équipe, capacité d'adaptation, réactivité et gestion des imprévus.
- Créativité, souci du détail, sens du service et présentation irréprochable.
- Disponibilité et souplesse dans les horaires.
- Discretion absolue, strict respect de la confidentialité et neutralité politique.
- Comportement exemplaire en toutes circonstances.

3. Profil recherché

Formation en cuisine (CAP, BEP, Bac professionnel ou équivalent) et expérience en restauration gastronomique, institutionnelle ou événementielle. Une expérience des cocktails, buffets et prestations de prestige est appréciée.

4. Conditions particulières d'exercices

- Rythme de travail irrégulier.
- Travail certains soirs, jours fériés et week-end.
- Station debout prolongée.