

OFFRE D'EMPLOI

Agent technique – Cuisinier(e) en cantine scolaire -

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI :

En interface avec les élus et la coordinatrice périscolaire, le cuisinier(e) propose des menus et fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

MODALITÉS DE TRAVAIL :

- Emploi permanent (Agent de la Fonction Publique ou Contractuel)
- Temps non-complet à 28h/semaine (annualisé)
- Emploi annualisé (congrés et récupérations à prendre lors des vacances scolaires)

MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE :

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :

- Élaboration concertée des menus
- Respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Préparation des matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réalisation de plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôle de la qualité sanitaire et gustative des préparations
- Exécution de la remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Exécution et respect du plan de maîtrise sanitaire
- Recherche et mise en œuvre de nouveaux plats ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation (en lien avec le Projet Alimentaire de Territoire du bassin d'Aurillac).

Gérer les approvisionnements -stockages des produits et denrées :

- Élaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- Réceptionner les livraisons
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration
- Contrôler les bons de livraison et factures
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur

Entretenir les locaux (cuisine et réfectoire) et le matériel utilisé : nettoyer quotidiennement le réfectoire et le matériel de cuisine, ranger le matériel utilisé

Assurer le service : participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de la pause repas et les éduquer à des bonnes habitudes alimentaires

AUTRES MISSIONS :

Animer des temps d'activités ludiques (dans le cadre de l'Accueil de Loisirs Associé à l'Ecole)

Effectuer l'état des lieux du foyer (et signaler toutes anomalies dans les bâtiments et aux abords)

Remplacer ponctuellement le personnel affecté à l'entretien des locaux (vacances scolaires)

PROFILS RECHERCHÉS :

- Diplôme : titulaire d'un CAP ou BEP cuisine - restauration (apprécié)
- Expérience appréciée en tant que cuisinier professionnel
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (formation HACCP appréciée)
- Notions en bureautique (Word/Excel)
- Aptitude à la polyvalence et au travail seul (ou en équipe réduite)

- Maîtrise des techniques culinaires et des besoins nutritionnels des enfants
- Connaissance des risques professionnels propres à la restauration scolaire (gestes et postures à adopter)
- Connaissance des principes de nettoyage et de désinfection
- Sens du travail en équipe
- Disponibilité, ponctualité, discrétion
- Sens du service public, un bon relationnel et être attentif au bien-être des enfants