

# **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 (congés 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