

CUISINIER/CUISINIÈRE

Type de recrutement : contractuel de droit public

Candidature à déposer avant le 29.07.2020

Poste à pourvoir le 01.09.2020

Cadre d'emplois des agents techniques territoriaux – cadre C

Temps non complet annualisé

Expérience sur un poste similaire exigée

Permis B

MISSIONS :

Concevoir et préparer des repas, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective au sein d'un restaurant scolaire (maternelle et primaire).

ACTIVITES PRINCIPALES :

- Confectionner des plats à l'aide des techniques et des règles de fabrication culinaires
- Assurer le service et la distribution des repas aux enfants
- Elaborer des menus
- Gérer les approvisionnements, les achats
- Réaliser les contrôles quantitatifs et qualitatifs des marchandises
- Réaliser des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage, lavage et entretien des locaux)
- S'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus

Les « savoirs » :

- La réception et le stockage des denrées en restauration collective
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels de restauration collective
- Le repas à l'école : un temps d'éducation et de plaisir
- Les allergies alimentaires

Les « savoir-faire » :

- Maîtriser les règles d'hygiène de base.
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
- Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants.
- Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité.
- Savoir présenter et décorer les plats.
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
- Connaître les techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les enfants.
- Connaître les techniques de service en salle.
- Connaître les gestes et postures de la manutention.
- Connaître les gestes de premiers secours.
- Connaître les notions de base concernant les allergies.
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaître la technologie des matériels.
- Avoir des notions de maintenance du matériel.
- Être organisé et méthodique, patient, efficace et réactif.

Les « savoir-être » :

- Capacité à travailler en équipe
- Ponctualité, rigueur, autonomie
- Respect des règles et des consignes
- Sociabilité, qualité sensorielle

Localisation :

ARGENTONNAY (Deux-Sèvres)