

UN AIDE CUISINIER / AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION SCOLAIRE

(Poste à temps non complet : 20h par semaine annualisées
dans le cadre d'un CDI de droit privé)

Grade d'adjoint technique territorial

Activités principales :

La commune de MENDIONDE recrute un aide cuisinier (H/F) pour sa cantine bio et locale.

Sous l'autorité de Monsieur le Maire et sous la responsabilité du cuisinier, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- **Assister le cuisinier dans la confection et la présentation des plats** : exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets : éplucher les légumes, préparer la viande (tranchage, désossage...), évaluer la quantité de produit de base, approvisionner des denrées en chambre froide ou en réserve... ; participer à la confection des plats et des desserts, et surveiller la cuisson des plats ; vérifier les préparations en termes de goûts et de qualités ; dresser les assiettes en veillant à l'équité du contenu et distribuer les plats.
- **Préparer le réfectoire pour l'accueil des enfants** : dresser les tables, mettre le couvert, préparer les carafes d'eau, accueillir les enfants et les installer ; servir les enfants pendant le temps de repas, expliquer le contenu des menus ; ranger la vaisselle et faire la plonge, nettoyer les tables et le réfectoire à la fin du service.
- **Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels, dans le respect des normes HACCP** : utiliser les ustensiles et accessoires de la cuisine pour réaliser les plats ; assurer le bon fonctionnement des matériels et équipements utilisés ; laver les ustensiles à l'eau courante puis au lave-vaisselle ; veiller au respect des zones de rangement ; nettoyer et ranger la batterie de cuisine ; nettoyer l'ensemble de la cuisine et de ses équipements : chambre froide, sols et murs en carrelage, hotte et grilles de ventilation (une fois par mois), bouche d'évacuation des eaux usagées, réserve (une fois par semaines), etc. ; entretenir les plans de travail en inox avec un produit approprié.
- **Assister le cuisinier dans la gestion courante du restaurant et le remplacer le cas échéant** : faire appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité ; contribuer à la rédaction des fiches techniques de recettes ; participer à l'élaboration des menus ; assurer la continuité du service de restauration en l'absence du chef cuisinier ; assurer le nettoyage et l'entretien des locaux et du matériel utilisé ; participer aux achats du restaurant ; préparer la zone de stockage (tri des produits, remise en ordre) ; réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner ; ranger les denrées dans les zones appropriées en se conformant aux fiches techniques ; veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption ; participer à la gestion et au suivi des stocks.

Profil attendu :

- Formation requise : CAP Cuisine, ou CQP Cuisine, ou Titre professionnel du ministère du travail "cuisinier",
- Langue basque nécessaire (service des élèves de l'Ikastola),
- Connaître les attentes et les besoins nutritionnels des enfants.
- Connaître les propriétés des produits agroalimentaires, leur utilisation en restauration collective,
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires,
- Maîtriser les techniques culinaires de base et savoir préparer des produits et réaliser des plats,
- Savoir présenter et décorer les plats,
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Connaître les gestes et postures de la manutention et d'utilisation des matériels et machines,
- Connaître les notions de base concernant les allergies,
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection,
- Être ponctuel et assidu, concentré et attentif, être organisé et méthodique,
- Savoir travailler en équipe.

CANDIDATEZ ICI



Conditions d'exercices :

- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit, à la manutention manuelle de charges et aux gestes répétés,
- Station debout prolongée et port de vêtements professionnels adaptés,
- Exposition à des températures élevées, à des températures froides, et à l'humidité,
- Contact avec les denrées alimentaires et utilisation de machines et d'outils tranchants,
- Travail supervisé et évalué par le cuisinier.,
- Repas pour 130 enfants des écoles de MENDIONDE et MACAYE sur le site de l'école publique de MENDIONDE,
- Temps de travail de 20h par semaine annualisées.

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 3 MAI 2024, à 8 heures.

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

POSTE A POURVOIR : Dès que possible

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE :

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

CANDIDATEZ ICI

