

SIVU REGROUP PEDAGOG HAUTE VALLEE ASSE

04330 Clumanc

Offre d'emploi Cuisinier (h/f)

Référence site www.emploi-territorial.fr : 0004230100900081

Date de publication de l'offre : 03/01/2023

Date limite de candidature : 03/03/2023

Poste à pourvoir le : 13/03/2023

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Temps de travail : Non Complet

Durée : **15h00 hebdomadaire**

Nombre de postes : 1

Lieu de travail :

Ecole intercommunale La Cine Jules Vernes

04330 Clumanc

Détails de l'offre

Grade(s) : Adjoint technique

Famille de métier : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Métier(s) : **Cuisinier ou cuisinière**

Descriptif de l'emploi :

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective pour les repas de la cantine scolaire.

Durée hebdomadaire 15 heures temps de travail annualisé

Contrat à durée déterminé

horaire 9H30 - 14H00 (Horaire pouvant être modifié selon les besoins du service) le lundi, mardi, jeudi et vendredi

Rémunération indice majoré 340 (1649,01 brut pour un temps complet)

Profil recherché :

- Connaitre et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP)
- Posséder les bases de la cuisine
- Proposer de nouvelles recettes

SIVU REGROUP PEDAGOG HAUTE VALLEE ASSE

04330 Clumanc

- Avoir de la rigueur (effort quotidien de respecter les normes de production et d'hygiène, notion de démarche (HACCP)
- Etre autonome et force de proposition
- Etre organisé et méthodique
- Disposer d'un bon relationnel pour le travail en équipe ainsi qu'avec les enfants

Missions :

- Etablir les menus et les afficher
- Confection des repas
- Service des repas au public concerné
- Gestion des approvisionnements et stockage des produits et denrées
- Vérification du bon fonctionnement du matériel
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels
- Effectuer la mise en place et nettoyage de la salle à manger
- Mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self
- Laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine
- Effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels.....)
- Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide

Contact et informations complémentaires :

CV et lettre de motivation à adresser avant le 3 mars 2023 par courrier à Madame la présidente du SIVU RPI Haute Vallée de l'Asse, Mairie, 04330 CLUMANC ou par mail à sivuhautevalleedelasse@gmail.com

Renseignements : MAUREL Sandra 06.84.50.90.11

Adresse e-mail : sivuhautevalleedelasse@gmail.com