

Agent de restauration/Cuisinier (H/F) Remplacement

Cadre d'emplois : des adjoints techniques territoriaux

Profil demandé :

- Titulaire d'un CAP et/ou BEP cuisinier ou expérience significative
- Connaissance des normes HACCP et du plan de maîtrise sanitaire
- Notion et technique culinaire de base
- Savoir appliquer les procédures
- Bonne connaissance des règles d'hygiène et alimentaires.
- Rigueur, capacité d'adaptation et d'organisation
- Sens du travail en équipe et du service public
- Respect du devoir de réserve et du principe de discrétion professionnelle.

Descriptif de l'emploi :

- Collectivité : Commune de Châteaubourg
- Lieu de travail : Restaurant scolaire du Plessis et Charles de Gaulle 1 semaine sur deux
- Recrutement : contrat à durée déterminée
- Temps de travail : 35h
- Rémunération : statutaire

Missions :

Sous la responsabilité du responsable restauration, vous garantissez le bon fonctionnement du restaurant, sa maintenance et son hygiène ainsi que le respect de l'ensemble des procédures :

- Organiser la préparation des repas dans le respect des consignes du Plan Nutrition Santé et de la Loi Egalim en recherchant une qualité nutritionnelle et gustative des plats.
- Participer à l'organisation des événements (animation cuisine)
- Réceptionner les denrées lors des livraisons des fournisseurs
- Remplir les différentes fiches de traçabilité
- Distribuer et servir les repas aux enfants
- Mettre en application les procédures : HACCP, contrôle des températures...
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et du plan de maîtrise sanitaire
- Réaliser les tâches de plonge, de nettoyage des locaux dans le respect du plan de nettoyage et de désinfection.

Candidatures à adresser : Au plus tôt

Poste à pourvoir : Le 12 Mars 2025

Contrat : 6 semaines minimum