

Le service Petite Enfance-Parentalité recrute pour la crèche Chauvet

Un.e cuisinier.ère

Poste à temps non complet (50%) à pourvoir dès que possible

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Titulaires

A défaut, CDD 2 mois renouvelable

Temps de travail évolutif en lien avec l'ouverture de la nouvelle crèche Chanzy (75%) en 2025

Poste ouvert aux candidats reconnus travailleurs handicapés

Le multi-accueil " Chauvet" est une structure dédiée à l'accueil des plus petits et favorise l'éveil du jeune enfant. La capacité d'accueil est modulable selon les jours d'ouverture. Le personnel est présent pour assurer l'encadrement et le repas.

Vos missions :

Sous l'autorité de la responsable de la structure, au sein d'une équipe pluridisciplinaire, vous êtes chargé.e :

- D'élaborer des menus en lien avec la directrice et l'équipe
- De préparer des repas : nettoyage, épluchage, cuisson et dressage des produits dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (HACCP)
- De gérer les commandes
- De gérer les stocks de denrées, de matériels et équipements de cuisine
- De maîtriser les différents protocoles sanitaires, et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité

Vos atouts et compétences :

- Titulaire d'un CAP, d'un BEP cuisine ou autres avec une première expérience en structure collective
- Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- Connaissance de la méthode HACCP (procédure et autocontrôle)
- Connaissance des techniques culinaires
- Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux
- Respect des délais, adaptation aux situations d'urgence, polyvalence
- Aptitude au travail en équipe
- Autonomie, créativité, esprit d'initiative, force de propositions
- Capacité à exécuter les directives
- Capacité à gérer ses émotions
- Capacité d'analyse, de synthèse et rendre compte de son activité
- Discrétion professionnelle et respect de la confidentialité
- Rigueur dans les méthodes et procédures
- Sens des responsabilités, du service public et de la relation à l'utilisateur

Vos avantages et conditions du poste :

- Poste du lundi au vendredi
- Rémunération statutaire
- Prime RIFSEEP
- Prime annuelle
- Titres restaurants
- Groupement d'Actions Sociales (si adhésion individuelle)
- Équipement de protection individuelle fourni
- Article de recrutement L 332-14

Date limite des candidatures : 25/10/2024

**Pour postuler, rendez-vous sur le site www.ville-saumur.fr
dans la rubrique : Démarches – Offres d'emplois
Envoyez votre candidature à l'attention de Monsieur le Maire (en format PDF si possible)
en indiquant la référence - «Cuisinier(ère)-Chauvet» dans le message**