

recherche aide cuisinier pour la restauration scolaire (H/F)

Poste à pourvoir dès que possible

Recrutement contractuel : cadre d'emploi des adjoints techniques ou des agents de maîtrise – temps complet

Suite à un départ en retraite, la Mairie de Mondeville recherche un ou une aide cuisinier(ère) pour son service restauration scolaire. Composé de 24 agents et une secrétaire, le service assure en régie les repas suivants :

- Les repas sur temps scolaires sur les trois sites de la commune (environ 1000 repas jour),
- Les repas sur un site les mercredis et pendant les vacances (entre 100 et 150 repas jours),
- Les repas pour les structures petite enfance municipales (crèche et multi-accueil en liaison chaude, 60 repas jours).

Le service est également chargé de repas tout au long de l'année pour plusieurs « fêtes et cérémonies » de la Ville.

Missions

Vous serez affecté au restaurant scolaire de l'école du centre et vous constituerez avec le cuisinier responsable du site un binôme pour la préparation des repas. Le restaurant du centre est ouvert toute l'année pour le centre de loisirs et à tour de rôle, l'ensemble des agents des restaurants y travaillent les mercredis et pendant les vacances scolaires.

La Ville est particulièrement engagée dans une démarche de développement des produits de qualité, biologiques et circuits courts, pour une cuisine maison, au-delà des objectifs fixés par la loi Egalim. Vous devrez participer à la poursuite de cet effort.

Vous assurez plus précisément les missions suivantes, sous l'autorité de la cheffe de cuisine :

- Préparer les plats selon les menus proposés, plats chauds et froids
- Participer au respect des normes (HACCP) et au Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- Aider à la réception des commandes et à la gestion des stocks
- Assurer l'entretien des locaux de production en respectant les protocoles de nettoyage
- Assurer l'entretien et la maintenance des matériels
- Repérer les dysfonctionnements et en avertir le chef
- Accompagner les animateurs et les enfants dans leur temps de repas pour promouvoir le bien manger, les repas végétariens
- Participer ponctuellement aux animations
- Remplacer le chef de cuisine en cas de besoins (ponctuels)
- Veiller à la bonne coordination entre les sites et entre la restauration et le périscolaire et les loisirs

Compétences

Savoirs	Connaissance précise des normes relatives à la restauration collective (hygiène, traçabilité) Connaissances précises en nutrition, équilibre alimentaire
Savoir faire	Maitrise des techniques de fabrication des repas Maitrise des matériels, des outils de suivi d'activité Capacités d'organisation et de réalisation Capacité à analyser, anticiper, gérer les risques
Savoir être	Bonne capacités relationnelles, discrétion professionnelle Capacité à rendre compte Esprit d'initiative capacité d'adaptation, réactivité

Conditions de travail

Temps complet sur horaires adaptés aux contraintes de fabrication et de distribution

Travail sur un site et possibilité de travailler sur les deux autres si besoin

Disponibilité quelques week-end dans l'année

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, prime annuelle, action sociale (CNAS, COS)

Diplôme de restauration requis.

- **Relations**

Publics scolaires

Agents de la collectivité

Poste à pourvoir le 1^{er} juillet 2024

Adresser lettre de candidature motivée, CV et copie des diplômes à Madame la Maire

Jusqu'au 18 mai 2024

par mail à recrutement@mondeville.fr

Pour toutes questions, vous pouvez contacter le service recrutement qui transmettra vos coordonnées au service concerné.