

## **Recherche un cuisinier** **pour travailler en restauration scolaire**

Dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, l'agent élabore, planifie et produit des repas tout en préparant les échantillons plats témoins. Il assure l'approvisionnement des stocks, la réception des livraisons, la distribution, le service des repas et l'accompagnement des enfants pendant le temps de restauration. Il effectue l'entretien des locaux et du matériel de restauration. Il assure le ménage du restaurant lors des vacances scolaires.

### **Temps de travail : annualisé**

Le restaurant scolaire prépare 180 repas journaliers sur 4 jours par semaine pendant les périodes scolaires.

### **Compétences professionnelles et techniques : (Savoirs Faire)**

- Maîtriser les règles d'hygiène de base
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire de base
- Connaître les modes de conservation et de stockage des denrées alimentaires
- Maîtriser les techniques culinaires
- Savoir présenter et décorer les plats
- Connaître les notions de base concernant les allergies
- Evaluer la qualité des produits de base
- Consignes d'utilisation et de stockage des produits toxiques et/ou à risque
- Connaître et appliquer les consignes d'HSCT

Principes et gestes de secourisme

### **Formations : (Savoirs)**

- CAP ou BEP en cuisine (diplôme de niveau V)
- Notions de services publics

Règles et consignes d'HSCT et de sécurité alimentaire

### **Qualités requises : (Savoirs être)**

- Être organisé et méthodique
- Être ponctuel et rigoureux
- Goût du travail avec les enfants
- Travail en équipe
- Être efficace et réactif

Le remplacement doit être effectif d'ici la fin du mois de novembre et ce jusqu'aux vacances de Noël minimum. Il sera très certainement prolongé de 3 mois voire plus.

**Contact : Mairie de SAINT AMANT DE BOIXE**

05.45.39.72.15

[mairie@saintamantdeboixe.fr](mailto:mairie@saintamantdeboixe.fr)