



COMMUNE DE HANVEC Offre d'emploi

AIDE DE CUISINE

Descriptif de l'emploi

Le restaurant scolaire de HANVEC assure la préparation et le service des repas pour plus de 200 enfants scolarisés dans les 2 écoles primaires publiques et privées de la commune et pour l'accueil de loisirs (30 à 40 enfants), les mercredis et en période de vacances scolaires.

Sous l'autorité de la responsable du restaurant scolaire, l'aide de cuisine participe au fonctionnement du restaurant scolaire dans l'ensemble de ses activités.

Grade : adjoint technique à adjoint technique principal

Poste permanent à 33,57 heures par semaine (temps annualisé)

Poste à pourvoir le 01/04/2021 / date limite de candidature : 01/03/2021

Missions ou activités

Production des repas (temps scolaire et ALSH)

* En période scolaire, préparer les repas aux côtés de la responsable (entrées, légumerie, desserts, aide ponctuelle sur le plat chaud)

* Lors des journées d'ALSH (mercredi et vacances scolaires), réaliser en autonomie la production des repas, le service, le nettoyage et le suivi des autocontrôles

Mise en place et service

* Préparer la salle de restauration et participer au service des repas dans le respect des règles d'hygiène

* Acheminer les plats et servir les enfants

* Accompagner et assister les enfants dans la prise du repas

* Collaborer à la mission éducative (respect de la discipline, initiation au goût et aux nouveautés culinaires)

* Encadrer les enfants lors des trajets école/cantine

Plonge et entretien des locaux

* Faire la vaisselle et assurer l'entretien des locaux (cuisine et salle de restauration) et des matériels dans le respect des règles d'hygiène * Faire la grosse plonge * Faire la vaisselle du service

* Nettoyer les matériels (four, frigo, plan de travail, bacs, éplucheuse...) * Nettoyer les sols de la cuisine et de la salle de restauration

* Appliquer les procédures d'entretien et réaliser les contrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection

Assurer des activités diverses

* Réceptionner les livraisons et ranger

* Participer à la mise en place, au service, et au rangement de manifestations ponctuelles (cérémonies ...).

* Suppléer la responsable de la restauration scolaire en cas d'absence

Profil recherché

* Expérience similaire et/ou titulaire d'un CAP cuisine apprécié

* Connaissance des techniques culinaires de base (différents modes de cuisson, assemblages, découpe)

* Connaissance des denrées alimentaires et indicateurs de qualité

* Connaissance en cuisine collective

* Connaissance des bases du service en salle

* Maîtrise et respect des règles d'hygiène et sécurité strictes (méthode HACCP ...)

* Connaissances des techniques de nettoyage

* Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène)

* Être autonome

- * Avoir le sens de l'organisation
- * Sens du travail en équipe et du service public

Horaires de travail

En période scolaire :

- Les lundis, mardis, jeudis et vendredis : 7 h 30 – 16h
- Le mercredi : 9h30 - 14 h 30

Lors des vacances scolaires : 9h30 – 14h30 + entretien des locaux

Informations complémentaires

Lieu de travail : restaurant scolaire – Place du 18 juin 1940 – 29460 HANVEC

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, CNAS, participation de l'employeur à la prévoyance

Lettre de candidature + CV + dernier arrêté précisant la situation administrative (pour les fonctionnaires) à adresser :

Par mail : accueil@mairie-hanvec.fr Ou par courrier à Monsieur Le Maire – Place du marché 29460 HANVEC

Contact au 02 98 21 93 43 ou par mail : accueil@mairie-hanvec.fr