



Emploi :

Cuisinier·ère

Emploi permanent

**Poste à pourvoir
le plus tôt possible**

Cadre d'emploi : Adjoint technique ou adjoint technique principal

Qualification demandée
CAP-BEP cuisine

Temps de travail

Temps de travail annualisé sur la base d'un temps complet soit 1607h

Rémunération : traitement indiciaire + régime indemnitaire + prime annuelle + participation employeur à la prévoyance

**Entretiens prévus
le jeudi 16 mai 2024**

Candidature (CV + lettre de motivations) à adresser à drh@herbignac.com

Cadre du travail :

Située entre mer et Brière, la ville d'Herbignac connaît un dynamisme croissant caractérisé par une augmentation de sa population et un développement de ses infrastructures.

La cuisine centrale est un équipement moderne (2015), agréable et ergonomique où sont fabriqués 450 repas jour à destination des enfants déjeunant au restaurant scolaire et des petits du Multi accueil « le Main Mulot ».

Missions :

Au sein du Pôle Education, Enfance, Jeunesse, l'agent est garant de la production chaude ainsi qu'aux différentes tâches liées au fonctionnement de la cuisine centrale (préparation froide, nettoyage des locaux, ligne de self, nettoyage de la plonge batterie et vaisselle.

Activités :

- Réceptionne les marchandises
- Confectionne les repas et participe à la confection des repas thématiques en lien avec les projets pédagogiques du Pôle.
- Met en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en lien avec le PMS
- Contribue à la réflexion sur les méthodes culinaires et la qualité des repas (produits locaux, produits frais, du fait maison...)
- Participe au nettoyage du matériel et de l'ensemble des locaux
- Participe à l'accueil des convives (enfants de 3 à 10 ans)

Autonomie / responsabilités :

- Suit les protocoles de préparation des repas en liaison chaude et froide
- Rend compte de son activité à son responsable hiérarchique, en particulier en cas de dysfonctionnement
- Gère les pics d'activité liés au service : Vin d'honneur, menus à thème...
- Est force de proposition : menus, recettes nouvelles, plats végétariens...

Connaissances techniques :

- Techniques culinaires
- Maîtrise de la méthode HACCP et Hygiène et sécurité liées à la restauration collective
- Risques professionnels liés aux métiers
- Techniques d'entretien des matériels et des locaux

Compétences relationnelles :

- Echanges quotidiens avec l'équipe (1 responsable et 4 agents)
- Relations quotidiennes avec les enfants
- Relation avec les équipes d'animation sur le temps méridien, les mercredis et les vacances scolaires

Contraintes du poste :

Temps annualisé – Journée continue – Travail sur une partie des vacances scolaires et 1 mercredi sur 2