



RECRUTE 1 RESPONSABLE DE CUISINE
POUR SON PÔLE ENFANCE

- **Poste statutaire ou contractuel de catégorie C (cadre d'emploi des Adjoints Techniques)**
- **Rémunération statutaire et régime indemnitaire liés au grade et à la fonction**
- **Temps complet : 35h/hebdo**
- **Poste à pourvoir le 01/05/19**

Descriptif de l'emploi

Dans le cadre de la restauration collective du Pôle Enfance (Multi-Accueil et Centre de Loisirs), vous assurez les préparations culinaires à destination des enfants (de 6 mois à 16 ans), ainsi que pour les personnes bénéficiant d'un service de repas à domicile (personnes âgées et /ou en situation de handicap), dans le respect de la législation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire (HACCP, plan de maîtrise sanitaire...). Vous assurez la gestion de la cuisine et son entretien.

Missions et activités

1 - Gestion de la cuisine :

Respect des règles HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire ;
Encadrement/organisation/coordination du travail des agents du service restauration ;
Contrôle quantitatif et qualitatif des produits finis ;
Gestion des non-conformités et des retraits de produits ;
Proposition et réalisation de menus variés en respectant les règles d'équilibre ;
Gestion de l'inventaire, des stocks et préparation des commandes ;
Réception des livraisons.

2 - Nettoyage :

Veille à l'hygiène et à la propreté des locaux, des mobiliers et du matériel ;
Nettoyage, entretien et rangement du matériel ;
Respect et veille au port de la tenue adaptée.

Profil recherché

Qualification et expérience requise en cuisine et restauration collective
Connaitre les normes HACCP et PMS
Connaitre les règles d'équilibre alimentaire
Maîtriser l'art culinaire en restauration collective
Sens de l'organisation et autonomie
Capacité d'adaptation et rigueur
Sens du travail en équipe

Adresser candidature+CV+photo avant le 20/03/19 à l'attention de :
Monsieur le Maire – Mairie -38114 VAUJANY
Ou par courriel : secretariat@mairie-de-vaujany.fr