

MAIRIE
DE
VAUJANY

11, route de la Cour Basse
38114 VAUJANY

Téléphone 04 76 80 70 95
Télécopie 04 76 80 78 37

La Commune de Vaujany (38)
Station Village Hiver-Eté située dans l'Oisans
Commune Touristique à fort développement
et authentique village de montagne

RECRUTE 1 SECOND 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, 5 jrs/semaine, Planning tournant en hiver**
- **Poste à pourvoir le 01/10/19**

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), des personnes bénéficiant d'un service de repas à domicile (personnes âgées et /ou en situation de handicap), et du personnel travaillant au pôle enfance, dans le respect de la législation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire (HACCP, plan de maîtrise sanitaire...). Vous travaillez en coordination avec le responsable de cuisine. Vous assurez uniquement le service du midi.

Etre capable d'assurer les préparations culinaires lors de l'absence du responsable de cuisine.

Missions et activités

1 - Gestion de la cuisine :

Respect des règles HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire ;
Contrôle quantitatif et qualitatif des produits finis ;
Gestion des non-conformités et des retraits de produits ;
Aide à la réalisation de menus variés en respectant les règles d'équilibre alimentaire
Aide à la gestion de l'inventaire et des stocks.
Aide à la réception et vérification des livraisons en conformité avec les commandes.

2 - Distribution des repas en section :

Répartition et distribution des repas et étuves selon les sections. Récupération des chariots en fin de service.

3 - 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.
Nettoyage des tables, chaises et du réfectoire, plonge etc...

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 02/09/19 à l'attention de :
Monsieur le Maire – Mairie -38114 VAUJANY
Ou par courriel : secretariat@mairie-de-vaujany.fr