

INTITULE DU POSTE : Cuisinier ALSH (H/F) – Temps non complet 24h/35
Saisonnier du 24/02 au 28/02

Service : Pôle Enfance-Jeunesse / ALSH / ALSH à Eglisolles

Missions du poste

Elaboration des plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective
Services des repas
Nettoyage et entretien des locaux suivant les protocoles mis en place.
Commandes et gestion des stocks

Activités et tâches principales

Production et valorisation de préparations culinaires

Évaluer la qualité des produits de base
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
Proposer de nouvelles recettes

Participation à la démarche qualité

Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)

Activités et tâches secondaires du poste

Contacts directs avec les convives
Commandes et de gestion des stocks
Effectuer l'entretien des locaux en fin de journée
Participer aux réunions d'équipe si besoin
Implication dans les activités proposées par l'équipe (adaptation des menus, respect des thèmes proposés par le directeur...)
Utilisation des légumes et fruits produits sur place au jardin pédagogique, dans le respect des règles sanitaires
Toute autre tâche ou mission en lien avec l'intérêt des services de la collectivité

Exigences requises

- * Niveau requis : CAP Cuisinier ou qualification en lien avec la restauration collective
- * Formations et qualifications nécessaires : en lien avec le métier de cuisinier

Compétences nécessaires

Compétences théoriques (« savoir »)

Denrées alimentaires et indicateurs de qualité
Transposition des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective
Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène

Paquet hygiène
Qualité sensorielle

Compétences techniques (« savoir-faire »)

Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit)
Introduction de produits bio (par exemple, les légumineuses et les céréales, etc.)
Allergies alimentaires
Présentation et décoration des plats
Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
Esprit créatif

Qualités attendues (« savoir-être »)

Relationnel avec la hiérarchie
Être à l'écoute des besoins des enfants
Organisation de repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques
Participation à la distribution des repas

Cadre statutaire :

Catégorie(s) : C
Filière(s) : Technique
Cadre(s) d'emplois : adjoint technique
Salaire brut mensuel: Smic horaire + 10% CP

Poste à pourvoir

**Pour toute candidature merci d'adresser votre CV et lettre de motivation
à Monsieur le Président de la Communauté de Communes Ambert Livradois Forez
15 avenue du 11 novembre BP71 63600 AMBERT
ou rh@ambertlivradoisforez.fr**

Candidatures jusqu'au 14/02/2020