



Aide de cuisine dans un groupe scolaire

- **Direction Ville Apprenante et Bienveillante Education**
- **Service : Restauration**
- **Intitulé du poste : Aide de cuisine dans un groupe scolaire**
- **Catégorie statutaire : C**

➤ **Missions / activités :**

- Seconder et remplacer le chef de cuisine en cas d'absence et/ou d'indisponibilité
- Garantir avec le chef de cuisine, les commandes, les contrôles des livraisons et la gestion du stock
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et la finition des préparations (contrôle de produits à réception et stockage dans les locaux spécifiques, prétraitement des produits)
- Elaborer les préparations froides (entrées, fromage, dessert selon les menus) après avoir pris les directives de travail auprès du chef de cuisine
- Préparation des chariots de services et/ou des vitrines réfrigérées pour la distribution auprès des agents de services
- Etre force de proposition auprès du chef de cuisine pour la réalisation des menus
- Etre partenaire et force de proposition sur les produits et matériels nécessaires
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et de matériel et contrôler leurs conformités (quantité, qualité) de façon autonome et/ou avec le chef de cuisine si celui-ci est disponible
- Gérer le stock des produits alimentaires, des matériels et des produits d'entretien
- Nettoyer, désinfecter les locaux, matériels avec le chef de cuisine et en contrôler la propreté en fin de journée et avant utilisation (visuellement et sur planning de nettoyage)
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au chef de cuisine
- Participer et se rendre disponible aux réunions de service et/ou de domaine, afin d'avoir les mêmes niveaux d'informations que l'ensemble des agents du secteur éducation temps libre
- Préparer les chariots de denrées nécessaires pour le service du goûter
- Faire le lien de communication avec le responsable ALSH et la référente agent d'entretien, sur la proposition et l'organisation du goûter
- Réaliser les autocontrôles et le suivi des documents d'enregistrements (DLC, DLUO, température des chambres froides et des denrées, fiches de suivi des plats, PAI) en autonomie et/ou avec le chef de cuisine selon les directives de travail données par celui-ci
- Préparer les buffets liés aux différentes manifestations communales
- Garantir les règles d'hygiène et de sécurité selon les normes HACCP (locaux, produits d'entretien et denrées alimentaires)

➤ **Spécificités et contraintes :**

- Participation aux manifestations communales et/ou nettoyage des cuisines
- Obligation d'un CAP cuisine et connaissance HACCP valider par une formation

➤ **Profil requis :**

- Maîtriser les procédures HACCP
- Maîtriser les techniques culinaires pour l'ensemble des productions (chaud et froid)
- Maîtriser les règles de l'art culinaire (mise en valeur des plats)
- Maîtriser les principes et les normes d'hygiène générale et propre à la restauration collectives (base en microbiologie, marche en avant...)
- Connaissances des règles de gestion de stock alimentaire (méthode FIFO)
- Maîtriser les règles de gestion et de sécurité de stockage pour les produits d'entretien
- Connaissances sur les produits, matériels et les principes de nettoyage et de désinfection/ sécurité liée aux techniques d'entretien

➤ **Qualités requises :**

- Dynamisme, assiduité et ponctualité, disponibilité, sens de l'organisation, autonomie et prise d'initiative, esprit d'équipe, aisance relationnelle, sens de l'écoute et de la communication

Les lettres de candidatures et CV sont à adresser
à l'attention de Monsieur Le Maire, direction des Ressources Humaines ou à contact@ville-lieusaint.fr