

Le service Petite Enfance-Parentalité recrute pour le service Petite Enfance Parentalité

Un cuisinier F/H

Poste à temps non complet (75%) à pourvoir dès que possible

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Titulaires

A défaut, CDD 1 an renouvelable – Article de recrutement L332-14

Poste ouvert aux candidats reconnus travailleurs handicapés

La crèche " Maison de l'Enfance est une structure dédiée à l'accueil des plus petits et favorise l'éveil du jeune enfant. Sa capacité d'accueil est de 60 places. Au sein d'une équipe pluridisciplinaire, sous l'autorité de la Responsable de la structure, vous serez chargé :

Vos missions :

- Élaborer des menus en lien avec la directrice et l'équipe
- Préparer des repas : nettoyage, épluchage, cuisson et dressage des produits dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (HACCP)
- Gérer les commandes
- Gérer les stocks de denrées, de matériels et équipements de cuisine
- Maîtriser les différents protocoles sanitaires, et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité

Vos atouts et compétences :

- Titulaire d'un CAP, d'un BEP cuisine ou autres avec une première expérience en structure collective
- Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- Connaissance de la méthode HACCP (procédure et autocontrôle)
- Connaissance des techniques culinaires
- Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux
- Respect des délais, adaptation aux situations d'urgence, polyvalence
- Aptitude au travail en équipe
- Autonomie, créativité, esprit d'initiative, force de propositions
- Capacité à exécuter les directives
- Capacité à gérer ses émotions
- Capacité d'analyse, de synthèse et rendre compte de son activité
- Discrétion professionnelle et respect de la confidentialité
- Rigueur dans les méthodes et procédures
- Sens des responsabilités, du service public et de la relation à l'utilisateur

Vos avantages et conditions du poste :

- Poste du lundi au vendredi
- Rémunération statutaire
- RIFSEEP
- Prime annuelle
- Titres restaurants
- Participation mutuelle (si labellisée)
- Groupement Actions Sociales (si adhésion individuelle)
- Supplément familial de traitement
- Forfait mobilités durables (trajets domicile-travail en moyen de transport alternatif)
- Équipement de protection individuelle fourni

Date limite des candidatures : 31/10/2025

**Pour postuler, rendez-vous sur le site www.ville-saumur.fr
dans la rubrique : Démarches – Offres d'emplois
Envoyez votre candidature à l'attention de Monsieur le Maire (en format PDF si possible)
en indiquant la référence - «Cuisinier(ère)-MDE» dans le message**