

**Le service Petite Enfance-Parentalité recrute pour la crèche Chauvet
Un.e cuisinier.ère**

Poste à temps non complet (50%) à pourvoir dès que possible

Cadre d'emploi des adjoints techniques

CDD 7 mois renouvelable – Article de recrutement L.332-14

Poste ouvert aux candidats reconnus travailleurs handicapés

Le multi-accueil " Chauvet" est une structure dédiée à l'accueil des plus petits et favorise l'éveil du jeune enfant. La capacité d'accueil est modulable selon les jours d'ouverture. Le personnel est présent pour assurer l'encadrement et le repas.

Vos missions :

Sous l'autorité de la responsable de la structure, au sein d'une équipe pluridisciplinaire, vous êtes chargé.e :

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

Vos atouts

- 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

Vos compétences

- 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'usager

Vos avantages et conditions du poste :

- Rémunération statutaire
- Prime RIFSEEP
- Prime annuelle
- Titres restaurants
- Participation mutuelle (si labelisée)
- Groupement d'Actions Sociales (si adhésion individuelle)
- Poste du lundi au vendredi
- Équipement de protection individuelle fourni

Date limite des candidatures : 15/06/2023

**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)-Chauvet» dans le message**