

**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 Titulaires**

**A défaut, CDD 4 mois renouvelable – Article de recrutement L.332-14**

**Temps de travail évolutif en lien avec l'ouverture de la nouvelle crèche Chanzy (75%)**

**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 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
- Prime RIFSEEP
- Prime annuelle
- Titres restaurants
- Groupement d'Actions Sociales (si adhésion individuelle)
- Équipement de protection individuelle fourni

**Date limite des candidatures : 31/08/2024**

**Pour postuler, rendez-vous sur le site [www.ville-saumur.fr](http://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**