



LA VILLE D'AURILLAC
Préfecture du Cantal – 3ème employeur du bassin d'Aurillac
Capitale du festival international de théâtre de rue

RECRUTE, par voie statutaire :

**CUISINIER DES CRECHES
DIRECTION PETITE ENFANCE**

Fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective

Placé(e) sous la responsabilité hiérarchique du chef d'équipe cuisine.

Filière : Technique

Catégorie : C

Cadre d'emplois : Adjointes techniques territoriaux

Quotité de temps de travail : Temps complet

Missions :

Préparation et livraisons des repas destinés aux enfants des crèches, dans le respect des dispositions du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Assurer la continuité de service en l'absence du chef d'équipe

Activités :

- Réceptionner les marchandises et les vérifier
- Préparer les repas et en assurer la répartition
- Livrer les repas sur sites en liaison chaude et froide
- Entretenir locaux, matériel de cuisine et vaisselle, ainsi que le matériel de livraison et le véhicule
- Participer à l'élaboration et à l'application du PMS
- Assurer la continuité de service en l'absence du chef d'équipe, dans les domaines suivants : gestion des stocks, élaboration des menus, commandes des denrées, mise en œuvre du PMS, relais auprès des agents cuisine et stagiaires, suivi administratif de la cuisine

Conditions d'exercice :

Pose des congés majoritairement pendant les vacances scolaires

Moyens mis à disposition :

Matériel professionnel de cuisine, véhicule utilitaire isotherme

Compétences requises		Niveau de maîtrise		
		Bonne connaissance	Maîtrise	Expertise
Diplôme et formation requise	C.A.P. et/ou B.E.P. cuisine			
	Permis V.L			
	Certificat médical d'aptitude			
Savoirs	Connaissance du PMS et de la méthode HACCP			x
	Connaissances en diététique infantile	x		
	Connaissance des liaisons chaude et froide			x
Savoir - faire	Savoir préparer les repas en fonction de l'âge et des besoins des enfants		x	
	Savoir appliquer le PMS			x
	Savoir utiliser le matériel à disposition (cuisine, informatique, fax...)		x	
Savoir - être	Propreté, hygiène dans les manipulations Rigueur, sens de l'organisation et des responsabilités Adaptabilité aux horaires et aux situations Respect des obligations du fonctionnaire (secret professionnel, devoir de réserve...) Esprit d'équipe Hygiène corporelle et tenue adaptée			

L'agent est amené à pouvoir contribuer à l'activité de l'équipe au sein de laquelle il est placé mais également à être polyvalent pour contribuer à l'activité globale du service

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de Madame Danielle COLLE CHAVANAC, directrice petite enfance (04.71.45.47.25).

Il est possible de faire acte de candidature jusqu'au **4 février 2018**, en adressant une lettre de motivation accompagnée d'un curriculum vitae et d'une copie de vos diplômes (**date de naissance et lieu de naissance**) à l'attention de M. le Maire - DRH BP 509 - 15005 AURILLAC Cedex ou drh@aurillac.fr - 04 71 45 47 05.