

**À pourvoir
dès
maintenant**



**Envoyer CV
et lettre de
motivation à
Monsieur le
Maire :**

Hôtel de Ville
Place de la
Mairie, 06570
Saint-Paul
de-Vence

ou par mail à
rh@saintpaul
devence.fr



Type d'emploi

CDD renouvelable

Temps complet
annualisé selon la
période scolaire

Traitement de
base+RIFSEEP
/Participation
à la mutuelle
/Avantage en
nature repas

Second de cuisine restauration scolaire

Service enfance-jeunesse

“ Placé(e) sous l'autorité de la Responsable du service enfance et jeunesse, au sein d'une équipe composée de 27 agents, le second de cuisine-restauration scolaire travaillera en collaboration avec une équipe de 8 agents de restauration scolaire dans un établissement scolaire maternelle/primaire et centre de loisirs mercredi/vacances scolaires.

MISSIONS PRINCIPALES

- Participer à la confection des repas : élaboration de bases pour certains plats et préparation chaude
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvements d'échantillons...)
- Assurer l'encadrement de l'équipe de restauration scolaire en l'absence du responsable
- Gérer les stocks et les commandes en lien avec le chef de cuisine ou en son absence
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du Projet d'Accueil Individualisé
- Assurer le rangement de la vaisselle, du self et de la cuisine
- Entretien et nettoyage des sols de la cuisine

PROFIL RECHERCHÉ

Compétences techniques

- Maîtrise des procédures de restauration collective
- Connaissance parfaite des normes HACCP
- Diplôme en cuisine niveau BAC professionnel
- Expérience en restauration collective exigée

Qualités personnelles

- Sen du service public
- Qualités de rigueur, de discrétion, d'organisation et de confidentialité reconnues
- Aptitude à la polyvalence
- Bon relationnel, dynamisme et capacité à encadrer une équipe