

## Cuisinier restauration scolaire

### Service enfance et jeunesse

“ Placé(e) sous l'autorité de la Responsable du service enfance et jeunesse, au sein d'une équipe composée de 27 agents, l'aide 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
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvements d'échantillons...)
- 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 des normes HACCP
- Diplôme en cuisine niveau CAP
- Expérience en restauration collective appréciée

#### Qualités personnelles

- Sens du service public
- Qualités de rigueur, de discrétion, d'organisation et de confidentialité reconnues
- Aptitude à la polyvalence
- Bon relationnel, dynamisme

**À pouvoir  
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

Temps complet  
annualisé selon  
la période  
scolaire.

CDD de  
remplacement  
suivant la période  
d'absence de  
l'agent titulaire/  
Traitement de  
base + RIFSEEP/  
Participation à la  
mutuelle/CNAS