

Cuisinier confirmé / second de cuisine

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



Type d'emploi

Temps complet
annualisé selon
la période
scolaire.

CDD jusqu'au
31/12/2026
renouvelable/
Traitement de
base + RIFSEEP/
Participation à la
mutuelle/CNAS

Placé(e) sous l'autorité de la Responsable du service des affaires scolaires, au sein d'une équipe composée de 27 agents, le(la) cuisinier(ère)-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

- Assurer la production chaude dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire de l'épluchage des légumes à la vérification de la production (goût, qualité, présentation...)
- Assurer le service des repas (distribution, approvisionnement du self...)
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements et de la cuisine
- Effectuer la plonge
- **Connaître et savoir mettre en œuvre :**
- Les techniques culinaires
- Les équipements, matériels et technologies en cuisine collective

PROFIL RECHERCHÉ

Compétences techniques

- Les techniques culinaires et de dressage
- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, Bonnes pratiques, PMS...)
- les droits et obligations des fonctionnaires
- Détecter les dysfonctionnements et les signaler
- Prendre des initiatives
- Organiser son travail et son espace de travail
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Qualités personnelles

- Être réactif et rigoureux,
- Faire preuve d'une grande capacité d'adaptation à des contextes et organisations différents
- Faire preuve d'autonomie et de capacité de travail en équipe
- Être force de proposition et de capacité d'initiative
- Savoir gérer son stress