

**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

CDD saisonnier  
du 06/07/2026 au  
31/07/2026 inclus

Rémunération sur  
la base du SMIC  
horaire,  
Avantage en  
nature repas

## Commis 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(la) commis de cuisine-restauration scolaire travaillera en collaboration avec une équipe de 8 agents de restauration scolaire dans un centre de loisirs 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
- Assurer la plonge dans le respect des règles d'hygiène et garantir le nettoyage et la désinfection du matériel de cuisine.
- 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

#### Qualités personnelles

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