

La Commune de SAUMANE DE VAUCLUSE
RECRUTE UN SECOND DE CUISINE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE
(h/f)
Poste à temps non complet, soit 24 heures hebdomadaires annualisées
A COMPTER DU 01 SEPTEMBRE 2020

MISSIONS

Sous la conduite du chef, le second de cuisine :

- Participe à la réception et au contrôle des denrées alimentaires
- participe à la conception et à la réalisation de la production journalière des repas dans le respect des règles de sécurité sanitaire des aliments.
- Participe à la distribution et au service des repas auprès des enfants
- Participe au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux de restauration.
- S'adapte aux évolutions réglementaires.
- Remplace le cuisinier en cas d'absence

PROFIL RECHERCHE

- Etre diplômé dans le secteur de la restauration (BEP OU CAP de cuisine) ou avoir une expérience professionnelle significative affirmée en restauration collective
- Connaître les consignes d'hygiène et de sécurité au travail et les règles d'hygiène corporelle
- Connaître et pratiquer la méthode HACCP
- Connaître les besoins nutritionnels des enfants de 3 à 11 ans
- Avoir un bon relationnel avec les enfants
- Maîtriser les techniques de nettoyage et d'entretien des matériels et des locaux et de stockage des produits
- Etre rigoureux, autonome, disponible, polyvalent
- Etre capable de travailler en équipe

LIEU DE TRAVAIL

Cuisine centrale Saumane de Vaucluse

Ecole primaire Jean Henri FABRE de Saumane

Nombre de repas quotidiens pris sur place : environ 70

Nombre de repas quotidiens livrés à Fontaine (cuisine satellite) : environ 55

Possibilité de compléments d'heures pendant les vacances scolaires pour le Centre de Loisirs ou pour l'entretien quotidien des locaux scolaires.