



LA COMMUNE DE PLEUVEN RECRUTE UN AIDE-CUISINIER (H/F) - CDD

FONCTION : Aide Cuisinier

GRADE : Adjoint technique

LOCALISATION : Restaurant scolaire de la commune de Pleuven

POSTE DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE : Responsable Service Enfance

MISSION : Sous la responsabilité hiérarchique du Responsable du service Enfance et fonctionnelle du Responsable de Restaurant Scolaire, vous exercez les missions d'Aide à la cuisine du restaurant scolaire.

ACTIVITES PRINCIPALES :

- 1 – Confection des repas sous la responsabilité du cuisinier
 - 2 – Participation à la mise du couvert et au service à table
 - 3 – Contribution à l'éducation de l'enfant, notamment nutritionnelle
 - 4 – Entretien de la vaisselle, du matériel et des locaux
 - 7- Exercer toute autre activité nécessaire au fonctionnement du service public en rapport avec le statut particulier.
-

COMPETENCES NECESSAIRES :

Connaître les règles en vigueur dans la restauration collective : méthode HACCP, normes alimentaires, allergies alimentaires (PAI)
Compétences culinaires (cuisine collective)
Connaître les techniques de nettoyage et l'utilisation des produits d'entretien
Aptitude au travail en équipe
Autonomie, sens des responsabilités et conscience professionnelle

SAVOIR-FAIRE :

Savoir mettre en œuvre les règles de gestes et postures dans les différentes tâches
Savoir mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
Savoir utiliser les différents équipements des cuisines collectives en liaison chaude
Savoir mettre en œuvre les techniques de nettoyage et respecter la bonne utilisation des produits d'entretien
Savoir adopter un positionnement éducatif vis-à-vis des enfants

QUALITES REQUISES :

Avoir le goût du travail en équipe
Etre rigoureux dans l'application des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
Etre en capacité de prendre des initiatives appropriées et d'adapter son organisation au contexte
Etre en capacité de travailler dans un environnement bruyant

CONTRAINTES PARTICULIERES LIEES AU POSTE :

L'agent devra travailler, en alternance avec le responsable de restaurant, les mercredis et vacances scolaires pendant l'accueil de loisirs communal, en autonomie.

Port obligatoire des Equipements de Protection Individualisés (E.P.I.)

HORAIRES : Alternance d'une semaine à 42H et d'une semaine à 36 h
