



La commune de Maussane les Alpilles recrute pour son service de restauration municipale par voie de mutation, intégration directe ou par contrat sur le fondement de l'article L 332-14 du CGFP un/une aide cuisinier/cuisinière sur le grade relevant de la catégorie « C » des adjoints techniques.

Intitulé du poste : AIDE CUISINIER

Au sein du groupe scolaire Charles PIQUET et plus particulièrement au sein du service de restauration municipale, vous secondez le cuisinier en restauration collective et assurez son remplacement en cas d'absence

Profil :

- Titulaire CAP ou BEP cuisine
- Formation à l'hygiène alimentaire
- Connaître les bases des attentes et des besoins nutritionnels des enfants.
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires.
- Maîtriser les techniques culinaires de base.
- Savoir lire et comprendre une recette et la convertir en termes de quantité.
- Maîtriser les procédures (liaison froide, refroidissement rapide) et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Connaître les gestes et postures de la manutention.
- Connaître les notions de base concernant les allergies (PAI).
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective.

Savoir-être :

- Être ponctuel et assidu. Être concentré et attentif. Savoir organiser son temps. Être organisé et méthodique.
- Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).
- Savoir travailler en équipe. Être efficace, réactif et créatif.
- Sens de l'écoute et de l'observation.
- Dynamisme, réactivité, esprit d'initiative, rigueur.
- Être autonome au quotidien dans le temps de travail imparti.
- Capacité de travail en équipe, disponibilité et polyvalence.
- Savoir adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives.

Missions :

- Assister le cuisinier dans la confection et la préparation des plats.
- Gérer la réception des marchandises et stockages des produits et denrées.
- Distribution et service des repas.
- Entretien et maintenance des équipements et des locaux.
- Assister le cuisinier dans la préparation des menus soumis à la diététicienne puis à la commission « menus ».

Conditions de fonctionnement :

- Emploi à temps complet annualisé selon calendrier scolaire
- Horaires de travail : lundi/Mardi/Jeudi et Vendredi des semaines scolaires de 6h à 16h. Période de travail durant les vacances scolaires selon planning établi en début d'année civile
- Supérieur hiérarchique : Madame la responsable du service « école/bâtiments ». L'aide cuisinier répond par ailleurs aux directives du cuisinier pour la production culinaire et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Rémunération selon grilles statutaires + régime indemnitaire (IFSE et CIA) + faculté de monétisation du Compte-Epargne-Temps
- Prestations du CNAS
- Contrat de participation en matière de complémentaire santé et prévoyance avec participation de l'employeur

Poste à pourvoir dans les meilleurs délais

Merci d'adresser CV, lettre de motivation, copie du diplôme et le cas échéant dernier arrêté de situation administrative à l'attention de Monsieur le Maire Jean-Christophe CARRÉ hôtel de ville, avenue de la vallée des Baux, 13520 Maussane les Alpilles.

contact.mairie@maussanelesalpilles.fr

Renseignements auprès de Patrick ROUX Directeur Général des Services 04 90 54 54 37

patrick.roux@maussanelesalpilles.fr