MAUSSANE
LES ALPILLES

La commune de Maussane les Alpilles recrute

pour son service de restauration municipale

un(e) contractuel(le) en remplacement d'un agent temporairement indisponible

AIDE CUISINIER

Au sein du groupe scolaire Charles PIQUET et plus particulièrement au sein du service de restauration municipal, vous secondez le cuisinier en restauration collective.

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 (PAl).
- Connaitre 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.

-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 oeuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire.

- Rémunération selon grilles statutaires

Poste à pourvoir le 30 novembre 2026

Merci d'adresser CV, lettre de motivation, copie du diplôme à l'attention de Monsieur le Maire Jean-Christophe CARRÉ hôtel de ville,
Avenue de la vallée des Baux, 13520 Maussane les Alpilles.
Renseignements auprès de Céline ALTERO Service RH 04 90 54 54 35
celine.altero@maussanelesalpilles.fr