

Recrute h/f

Poste à pourvoir le 15 décembre 2014 - Dépôt des candidatures : 24 octobre 2014

Cuisinier en Multi accueil

Pôle Petite Enfance de Pontivy

A temps non complet : 28h00 - CDD de 6 mois (renouvelable)

Evolution possible vers un temps complet.

MISSIONS :

Sous l'autorité de la responsable du Pôle vie sociale & habitat et de la Directrice du Multi accueil, vous serez chargé de :

Préparer 40 repas/jour ainsi que le goûter des enfants et participer au service du repas avec l'aide d'une auxiliaire de cuisine.

Gérer le stock, les commandes puis les réceptionner et les contrôler.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).

Renseigner les différents éléments de traçabilité des produits.

Co élaborer les menus et les adapter en fonction de l'âge des enfants et des régimes spécifiques.

Nettoyer, désinfecter et ranger le matériel de cuisine ainsi que les locaux et les poubelles.

PROFIL :

CAP de cuisinier

Connaissance de la restauration collective, des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).

Connaissance des techniques de cuisson évolutives.

Notion sur l'alimentation du jeune enfant et sensibilisation aux problèmes d'allergies alimentaires.

Rigoureux, dynamique et indépendant dans votre travail.

Connaissance des filières d'approvisionnement en produits locaux et biologiques.

Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel).

Une expérience en structure d'accueil du jeune enfant serait une réelle plus-value

Permis B

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation manuscrite- CV) à :

Madame la Présidente de Pontivy Communauté
1 place Ernest Jan – BP 96 – 56303 PONTIVY cedex
www.pontivy-communaute.fr