

## FICHE DE POSTE CUISINIER 1 MOIS

POUR UN ACCUEIL DE LOISIRS DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES COTE D'ALBATRE (70  
COUVERTS)

### Missions

Missions principales	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Concevoir et préparer des repas, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective</li><li>✓ Gérer les approvisionnements, les achats et les équipements</li><li>✓ Privilégier les denrées de saison</li><li>✓ Privilégier l'achat de produits en circuit court</li></ul>
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Organisation de repas thématiques en lien avec le projet pédagogique</li><li>✓ Préparation des goûters (maison de préférence)</li></ul>

### Profil

Formation - prérequis	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ CAP Cuisinier</li><li>▪ Expérience confirmée dans le poste</li><li>▪ Gestion de personnel de service (1 agent)</li><li>▪ Avoir suivi la formation sur l'hygiène alimentaire en production de repas (HACCP)</li></ul>
Connaissances	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Gestion budgétaire et comptable</li><li>✓ Informatique</li><li>✓ Hygiène et sécurité</li><li>✓ Techniques de service et de restauration</li></ul>
Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Proposer de nouvelles recettes</li><li>✓ Maîtrise de la pâtisserie</li><li>✓ Privilégier le fait maison</li><li>✓ Appliquer et remplir les documents de contrôle</li></ul>
Qualités - Aptitudes	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Capacité d'adaptation</li><li>✓ Autonomie</li><li>✓ Rigueur et réactivité</li></ul>

### Conditions de travail

Horaires	Du lundi au vendredi de 7h à 14h Période : 3 semaines : du 15 juillet au 3 août Prévoir 2 jours en doublon pour une transition optimale entre le 8 et 12 juillet.
Lieu d'activité	Cantine scolaire de Ourville en Caux
Contraintes de Service	Exposition au froid et à la chaleur Manutention de charges Station debout
Matériel	Fours rational combi master Rational vario cooking center Plaque 4 éléments à induction