

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

Profil

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

Conditions de travail

| | |
|------------------------|---|
| Horaires | Du lundi au vendredi de 7h à 14h Période : du 7 juillet au 1 août 2025 Avec une semaine (du 7 au 11 juillet) avec le chef cuisinier |
| 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 |