



AIDE DE CUISINE

Structure	MDDT - EDU / Collège Lannion - C. Le Goffic	Type de poste	Permanent
Mode de recrutement	Fonctionnaire	Temps de travail	Temps complet
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux	Grade de recrutement	Adjoint ou Adjointe technique principale de 1ère classe ; Adjoint ou Adjointe technique principale de 2ème classe
Date limite de dépôt des candidatures	02/09/2024	Date prévisionnelle d'entretien	
Eligible à la NBI	Non	Groupe métier et IFSE	31 - Agent d'entretien et Agent des Collèges : 380 €
Site (adresse)	10 Boulevard d'Armor 22300 LANNION	Eligible au CTI ("Prime Ségur")	Non
Recruteurs	Isabelle JOUANINE ; Violette PASQUIOU	Contact	Mme MORDELLES Sandrine, Cheffe du service Education au 02 96 04 01 18

Contexte de travail

Description de la mission

Placé sous l'autorité hiérarchique du chef ou de la cheffe de service Education de la Maison du Département, et sous l'autorité fonctionnelle du chef ou de la cheffe d'établissement, vous participez au fonctionnement du service de restauration, sous la responsabilité du chef de cuisine, afin de garantir la qualité d'accueil et des repas servis. Vous participez également aux activités d'entretien des espaces de restauration.

Activités

- Réceptionner les livraisons et contrôler la conformité des produits
- Aider au suivi et à la gestion des stocks
- Assister à la production des repas : épluchage, lavage, coupe des légumes et des fruits, préparation des entrées, desserts et sauces, maintien en température des plats, participation à l'élaboration du plat principal
- Distribuer les repas
- Effectuer la grosse et la petite plonge
- Entretien des espaces de restauration et le matériel de cuisine
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et le plan de maîtrise sanitaire (HACCP et traçabilité)

Profil attendu

- Connaissance du fonctionnement d'un établissement public local d'enseignement
- Notions de techniques culinaires
- Aptitude à comprendre les fiches techniques et opérer les conversions de quantité
- Aptitudes à l'utilisation des matériels de cuisine (fours, trancheurs, etc.)
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective (HACCP, PMS)
- Aptitude à utiliser des logiciels métiers et outils bureautiques

- Interpréter et mettre en œuvre des fiches techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
 - Appliquer les procédures et les contrôles du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
 - Maîtriser les techniques et les matériels (autolaveuse, monobrosse) d'entretien des locaux
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits
-
- Capacité à travailler en équipe
 - Avoir un comportement d'adulte référent, dans le cadre des relations directes avec les élèves
 - Qualités relationnelles
 - Respecter les délais
 - Ponctualité
 - Disponibilité
 - Prise d'initiatives

Conditions d'exercice

Contact avec les usagers – Gestes répétitifs – Manutention – Port de charges – Station debout prolongée – Élévation des bras au-dessus des épaules – Exposition au bruit

Rémunération

statutaire + régime indemnitaire (selon groupe métier) + CNAS

Consulter l'offre en ligne et postuler