LANGUIDIC
VILLE DE CULTURES

LA COMMUNE RECRUTE



Cuisinier au restaurant scolaire (H/F)

SERVICE : Restauration scolaire

CONTRAT : Dès que possible jusqu'au 18 décembre

DUREE : 35h hebdo du Lundi au Vendredi

DATE LIMITE DE CANDIDATURE
dès que possible

Dans le cadre d'un remplacement pour arrêt maladie, la collectivité recrute un(e) cuisinier(ère) au sein de son service de restauration scolaire, dans un premier temps pour une durée de 3 semaines.

Le/la cuisinier(ère) participe à la production et à la distribution des repas destinés aux enfants. Il/Elle contribue à la qualité des repas proposés, au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et à la bonne organisation de la production culinaire.

Vos missions

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides, ainsi que les pâtisseries.
- Assurer les cuissons, le dressage et la valorisation des plats.
- Participer à l'élaboration des menus et de nouvelles recettes en privilégiant les produits de saison et de proximité.
- Assurer la distribution et le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer à la gestion des commandes, des stocks et aux livraisons de repas.
- Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel de cuisine, dans le respect des procédures HACCP.

Profil recherché

- CAP Cuisine exigé.
- Formation HACCP et connaissance des règles d'hygiène en restauration collective. Maîtrise des techniques culinaires et des modes de cuisson.
- Connaissance de l'équilibre alimentaire et des besoins nutritionnels.
- Autonomie, rigueur, organisation et souci de la qualité.
- Esprit d'équipe et force de proposition.

Envoyez votre candidature par courriel à
recrutement@languidic.bzh

Renseignements
Service recrutement
02 97 65 19 16