



Offre d'emploi

Responsable cuisine Multi-accueil La Galipette

Type d'emploi : contrat à durée déterminée

Date prévue du recrutement : dès que possible

Temps de travail : Non Complet – 14,25/35^{ème}

DÉFINITION DU POSTE

Le multi-accueil La Galipette situé sur la commune déléguée de Saint Florent-le-Vieil est à la recherche d'un/e cuisinier/ère.

L'agent aura pour principales missions :

- Gérer et piloter la production des repas : établir les menus en fonction du public jeune enfant, réaliser, réceptionner et vérifier les commandes, gérer les stocks, contribuer à l'aide des enfants à la prise des repas
- Assurer l'entretien du matériel et des locaux : assurer l'entretien dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, veiller à la maintenance du matériel
- Participer à la vie de l'équipe : échange sur les instructions alimentaires, informer l'équipe sur les évolutions en cuisine, participer aux réunions d'équipe

Profil recherché :

Titulaire du CAP Cuisine et de la formation HACCP

Une formation dans la petite enfance serait un plus

Sens de l'organisation et de la méthodologie

Sens de l'organisation collective

Savoir être et savoir-faire :

Faire preuve de rigueur

Discrétion

Adaptabilité

Faire preuve d'initiative

Aptitude à travailler en autonomie et en équipe

Capacité à rendre compte de son activité et à alerter en cas de besoin

Capacité à s'adapter au contexte et à son environnement de travail

Candidature (lettre de motivation et CV) à adresser au service ressources humaines :

- Par voie postale au : 4 rue de la Loire – La Pommeraye 49620 MAUGES-SUR-LOIRE
- Par mail à : ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr