

La Commune de LA BRESSE recrute



Un(e) second(e) de cuisine

Poste à temps complet à pourvoir au 15 juin 2020

Recrutement par mutation, liste d'aptitude, détachement ou par voie directe

Missions principales du poste proposé :

Sous l'autorité de la cheffe de cuisine, vous serez chargé(e) des missions suivantes :

- Productions des repas dans le respect du PMS et de la législation en matière d'allergie alimentaire et d'équilibre alimentaire
- Service des repas au self-service
- Appliquer le plan de maitrise sanitaire
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Maitriser et appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection des locaux
- Participer au lavage de la vaisselle et du matériel
- Être capable de remplacer la cheffe

Statut et rémunération :

Cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux (recrutement par mutation, liste d'aptitude, détachement ou par voie directe)

Rémunération statutaire et RIFSEEP

Profil recherché :

- Diplôme de niveau V dans le domaine de la restauration exigée
- Expérience significative dans le domaine de la restauration collective
- Connaissances de l'élaboration du PMS
- Connaissances en diététique
- Etre force de propositions
- Connaissance en informatique (Word et Excel)
- Capacités d'organisation, esprit d'équipe
- Sens de l'organisation, rigueur
- Autonome
- Bon relationnel avec les enfants

Renseignements sur le poste :

Service Population – Mme Magalie BULANDA – 03-29-25-40-21

**Merci d'adresser votre candidature (lettre manuscrite + CV)
avant le 20 avril 2020**

à Madame le Maire 12 Place du Champstel 88250 LA BRESSE

