



LA MAIRIE DE TOURRETTES-SUR-LOUP RECRUTE

COMMIS DE CUISINE RESTAURATION SCOLAIRE.

Catégorie C - Adjoint technique territorial (filière technique)

Poste à pourvoir rapidement
20-25 heures/semaine

Vous serez placé sous l'autorité hiérarchique de la cheffe d'équipe restauration scolaire.

MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE :

- Participe à la préparation, au conditionnement et au service des repas scolaires ;
- Réalise des préparations sur place et assiste à la production de préparations culinaires ;
- Réalise des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (présente les mets de façon agréable) ;
- Aide à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- Intègre les objectifs d'éco responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces, etc.) ;
- Applique et respecte les procédures et effectue les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire ;
- Applique et respecte les procédures en lien avec la démarche qualité ;
- Applique les règles strictes d'hygiène personnelle liées au risque de TIAC (toxi-infection alimentaires collectives) ;
- Repère les dysfonctionnements et les signale à son responsable ;
- Assure le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Maintien et/ou remet en température les préparations culinaires ;
- Veille au bon service des enfants ;
- Assure le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- Fait preuve de pédagogie avec les enfants ;
- Assure l'entretien des espaces de repas ;
- Assure l'hygiène des locaux ;
- Débarrasser les couverts et autres ustensiles de repas ;
- Participe au nettoyage des couverts et à leur rangement ;
- Range, nettoie et désinfecte les espaces de repas des enfants ;
- Assure l'entretien du réfectoire, de la cuisine et des annexes ;
- Assure l'entretien préventif du matériel ;
- Assure l'entretien des locaux de cuisine ;
- Selon le planning, définit les priorités de nettoyage ;
- Range, nettoie et désinfecte les espaces de cuisine et service des repas selon la procédure définie ;

- Respecte les obligations qui s'imposent à tout agent public.

PROFIL DU CANDIDAT :

LES COMPÉTENCES TECHNIQUES :

Maitriser :

- Les techniques d'hygiène et sécurité alimentaire ;
- Le paquet hygiène ;
- Les techniques de nettoyage et d'entretien des ustensiles de restauration ;
- Les conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, Liaison directe) ;
- Les techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe ;
- Les principes de base d'une alimentation saine ;
- Les principes de l'équilibre alimentaire et de la conception de menus équilibrés ;
- Les techniques d'entretien et de désinfection des locaux et matériels destinés aux enfants ainsi qu'aux autres types de public ;
- Les techniques d'utilisation et de stockage des produits d'entretien.

Connaître :

- Les allergies alimentaires ;
- Les notions de base d'hygiène corporelle ;
- Les techniques d'entretien préventif du matériel ;
- Les techniques d'application de premiers soins médicaux.

LES COMPÉTENCES RELATIONNELLES :

- Avoir une attitude verbale correcte ;
- Savoir travailler en équipe ;
- Savoir appliquer les règles et les respecter ;
- Faire preuve d'amabilité, de calme et de pédagogie.

LES COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES :

- Capacité à faire preuve d'organisation, de vigilance et de méthodologie dans son travail ;
- Capacité à travailler soigneusement et proprement ;
- Notions d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas
- Procédures liées au plan de maîtrise sanitaire ;
- Procédures en lien avec la démarche qualité.

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et lettre de motivation) à M. le Maire à l'adresse suivante :

Hôtel de ville — 2, place Maximin Escalier — 06140 Tourrettes-sur-Loup ou par courriel : mairie@tsl06.com