

OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée recrute

Cuisinier H/F

par voie statutaire

Grade : catégorie B ou C – Adjoint Technique/Agent de maîtrise

Filière : Technique

PRESENTATION : Au cœur de la Drôme, dans un environnement exceptionnel, la Communauté de communes bénéficie d'une situation privilégiée, à proximité de grands axes de communication. Elle regroupe 29 communes pour une superficie de 588,5 km² et compte 30 960 habitants. L'intercommunalité, c'est près de 45 ans d'actions au service du territoire. Depuis 2018, son siège est installé sur l'écosite d'Eurre.

La cuisine centrale est attachée à la crèche MAISON PIGNAL (structure accueillant 40 enfants âgés de trois mois à 3 ans, avec 10 encadrants). Elle fabriquera et fournira 80 repas jours en livraison aux structures petite enfance gérées par la CCVD et 40 repas sur site en liaison Chaude, soit une production de 120 repas par jour.

Le/la cuisinier(e), travaille en lien avec les encadrants pour établir les menus variés et équilibrés en fonction de l'âge des enfants.

Placés sous l'autorité hiérarchique de la directrice de crèche, vous évoluez au sein d'une équipe pluridisciplinaire (puéricultrice, éducatrice de jeunes enfants, auxiliaires de puériculture, ...).

Un point de vigilance : le projet est un approvisionnement à 80% en produits locaux et frais.

MISSIONS : Sous l'autorité du directeur/ directeur adjoint du multi accueil. En cas d'absence, la coordinatrice Petite enfance ou la directrice petite enfance. Il (elle) a en charge l'élaboration des menus, la gestion des stocks et des commandes alimentaires, la préparation des repas dans le cadre du respect des normes d'hygiène et de sécurité.

- Participer à la conception et à la mise à jour du PMS (réunion annuelle)

Participer à l'élaboration des menus

Gérer le stockage et effectuer les commandes alimentaires en respectant le budget

Réceptionner et contrôler les marchandises

Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets

Préparer et confectionner des plats

Préparer des plats spécifiques pour les enfants ayant un régime particulier.

Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, température, présentation...)

Suivre une démarche qualité

Respecter les règles de sécurité et d'hygiène (HACCP)

Respecter les délais de service

S'informer quotidiennement du nombre d'enfants prenant leur repas.

- **Responsable du nettoyage et de la désinfection des locaux**
Nettoyer, désinfecter et ranger son matériel de cuisine ainsi que les locaux
Evacuer les poubelles et les désinfecter
- **Veiller à la maîtrise des températures de stockage, livraison et réception**
Renseigner les différents éléments de traçabilité des produits
- **Gérer à l'organisation documentaire**
- Respecter la politique petite enfance de la CCVD, la hiérarchie et les familles
- Rendre compte et alerter

Relations fonctionnelles :

- La psychologue
- Le médecin de la crèche
- L'équipe et les stagiaires
- Les parents

PROFIL & COMPETENCES :

- Titulaire du CAP Cuisine
- Savoir travailler en équipe
- Avoir des connaissances en diététique
- Etre sensibilisé aux problèmes d'allergies alimentaires
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP et marche en avant)
- Savoir organiser et entretenir son poste de travail et les équipements
- Savoir utiliser les ustensiles et les équipements de cuisine
- Savoir suivre des directives et appliquer des techniques prescrites
- Adaptabilité (aux collègues de travail, aux consignes, aux rythmes de travail)
- Faire preuve de discrétion, respecter la confidentialité et le devoir de réserve
- Savoir prendre des initiatives et travailler en autonomie
- Etre ponctuel
- Etre disponible
- Etre résistant à la fatigue nerveuse et physique
- Etre capable de renouveler ses connaissances et d'évoluer

Autonomie / Responsabilité

- Responsabilité

Garant du PMS, des procédures au quotidien, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, de la sécurité de son équipe du matériel et des locaux.

L'expérience du candidat sur le travail en restauration collective avec des fournisseurs locaux, sa capacité à organiser la gestion d'un approvisionnement avec plus de fournisseurs que la moyenne, son implication et sa connaissance des circuits courts locaux sera un plus.

— **CADRE DE TRAVAIL :**

Poste basé au multi-accueil à Livron.

Poste à temps complet (35h) – horaires réguliers entre 7h et 17h

Rémunération : Statutaire + prime d'évaluation + chèques-déjeuners + participation complémentaire santé + CNAS.

— **POUR CANDIDATER :**

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) à Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Val de Drôme, 96 Ronde des Alisiers, 26400 EURRE au plus tard le 18/04/2021

Pour tous renseignements complémentaires, contact : SABATIER Carole, assistante administrative service petite enfance

Téléphone : 04.75.25.64.36

Mail : candidatures@val-de-drome.com

Informations complémentaires :

Poste à pourvoir au 03/05/2021

Date limite de candidature : 18/04/2021