

# OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée recrute

## **Cuisinier (H/F)**

Recrutement contractuel si aucun titulaire recruté

Grade : Adjoint technique

Filière : Petite Enfance

**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 km<sup>2</sup> 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.

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.

Contexte : 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.

### **MISSIONS :**

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

Il (elle) sera en charge :

- 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

## **PROFIL & COMPETENCES :**

### Compétences requises pour ces missions :

- 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, disponible, résistant à la fatigue nerveuse et physique
- Etre capable de renouveler ses connaissances et d'évoluer

#### Autonomie / 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.

#### Diplôme & qualifications nécessaires :

- CAP Cuisine
- Permis B obligatoire

#### **CADRE DE TRAVAIL :**

Basé : crèche LMA Pignal à Livron sur Drôme - Déplacements réguliers sur le territoire de la communauté de communes

Poste à temps complet (35h)

Rythme de travail : du lundi au vendredi de 8h00 à 16h00

Travail en binôme, deux salariés constituent cette équipe

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 **13/10/2022** ou par Mail : [candidatures@val-de-drome.com](mailto:candidatures@val-de-drome.com)

Pour tous renseignements complémentaires, contact : Séverine ROMANET, responsable service Petite Enfance. Téléphone : 04.75.25.66.25

#### **Informations complémentaires :**

Poste à pourvoir au plus tôt.