

**AIDE CUISINIER (e)
CUISINE CENTRALE
TEMPS COMPLET**

Placé(e) sous l'autorité du chef de cuisine, l'aide cuisinier(e) a pour missions principales :

- Assister le cuisinier dans la confection des plats pour les restaurants scolaires, le centre aéré les mercredis et vacances scolaires et le portage des repas à domicile en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire
- Assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés
- Réceptionner et stocker les denrées
- Remplacer le cuisinier en cas d'absence

ACTIVITES DU POSTE :

Assister le cuisinier dans la confection des plats :

- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets : évaluer la quantité de produit de base, approvisionner des denrées en chambre froide ou réserve, éplucher les légumes
- Participer ponctuellement à la confection des plats et des desserts,
- Surveiller la cuisson
- Vérifier les préparations en terme de goûts et de qualité

Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels :

Dans le respect des normes HACCP /

- Utiliser les ustensiles et accessoires de cuisine pour réaliser les plats
- Assurer le bon fonctionnement des matériels et équipement utilisés
- Veiller au respect des zones de rangement
- Nettoyer et ranger la batterie de cuisine
- Nettoyer l'ensemble de la cuisine et de ses équipements : chambre froide, sols murs en carrelage, hotte et grilles de ventilation, réserves, supports poubelles....

Réceptionner et stocker les denrées :

- Préparer la zone de stockage (tri des produits remise en ordre)
- Réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner
- Ranger les denrées dans les zones appropriées en se conformant aux fiches techniques
- Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption
- Participer à la gestion et au suivi des stocks

Remplacer le cuisinier en cas d'absence :

- Assurer la continuité du service en restauration en l'absence du chef(fe) cuisinier : 400 repas les jours d'école, 50 repas en portage tous les jours de la semaine et entre 50 et 70 repas pour le centre de loisirs, les mercredis et vacances scolaires.

Activités spécifiques :

- Participer à des événements et manifestations ponctuels

COMPETENCES TECHNIQUES :

- Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...)
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Avoir des connaissances sur les techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage
- Avoir des connaissances de base sur les allergies
- Avoir des connaissances sur les gestes et postures de la manutention
- Avoir des connaissances sur les techniques de nettoyage

COMPETENCES RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES :

- Savoir écouter, travailler en équipe ou être autonome
- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir de la rigueur
- Être dynamique, réactif et ponctuel
- Avoir une bonne résistance physique

CONTRAINTE DU POSTE :

- Port de vêtements professionnels adaptés fournis par l'employeur
- Manipulation et contact avec des produits à risques
- Utilisation d'appareils
- Manutention de charges
- Temps de travail annualisé (rythmes de travail différents suivant les périodes scolaires)
- Respect des délais

COMPETENCES SOUHAITEES :

Expérience en restauration collective et /ou restauration traditionnelle
CAP ou BEP ou BAC PRO

Poste à pouvoir rapidement, au plus tard le 26 août 2024, CV et lettre de motivation à adresser, avant le 14 juillet 2024 à M. le Maire 1 place Eloi Cuchet 38490 LES ABRETS EN DAUPHINE ou par mail à rh@lesabretsendauphine.fr

