

**OFFRE D'EMPLOI
CODECOM COTES DE MEUSE WOEVRE**

Aide cuisinier

Remplacement congé maladie

**Durée : selon l'indisponibilité de l'agent
Type de contrat : CDD**

Durée hebdomadaire de service : 35 h

**Prise de poste : 04/11/2024
Salaire selon grille indiciaire : filière adjt technique**

CV et lettre de motivation à envoyer par mail : rh@cc-cotesdemeuse-woevre.fr

Poste de remplacement au sein de l'école Simone Veil à Vigneulles-Lès-Hattonchâtel

PROFIL RECHERCHE

- **Personne polyvalente, pouvant effectuer diverses tâches en cuisine**
- **Expérience dans le domaine souhaité**
- **Formation HACCP**
- **Formation hôtellerie / restauration**

OBJECTIFS DU POSTE

Vous intégrerez une équipe de 3 personnes en charge de la confection des repas pour les 4 écoles du territoire sous la responsabilité de la responsable de cuisine.

Dans l'organisation de la cantine scolaire, les tâches principales d'un aide-cuisinier consistent à effectuer ce qui est nécessaire pour élaborer un menu selon les indications des cuisiniers.

L'aide-cuisinier s'occupe parfois de remplir le garde-manger et les cellules frigorifiques selon les indications, amener les ingrédients en cuisine, emballer et conserver les aliments d'après les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Dans les situations d'urgence, l'aide-cuisinier doit être en mesure de remplacer le cuisinier sans que la qualité de la cuisine ne s'en ressente.

Les fonctions de l'aide-cuisinier tendent à se confondre avec celle de l'« homme à tout faire » : il aide le cuisinier à cuisiner, mais il s'occupe également de la plonge, exécute les tâches de cuisine ou aide à servir aux tables.

D'autre part, il ne faut pas oublier que les opérations de nettoyage et rangement de la cuisine se poursuivent généralement après les heures de service. Le travail est donc plutôt fatigant et il demande une bonne résistance physique, notamment parce qu'il demande de rester debout pendant des périodes prolongées et d'être exposé à des sources de chaleur (plaques de cuissons et fours).

MISSIONS

1) Assister le cuisinier dans la gestion courante du restaurant

- Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison
- Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Epluchage et découpage des fruits et légumes
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires
- Participer à l'envoi des plats dans le délai souhaité
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel
- Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.
- Utiliser le matériel adéquat de la cuisine pour réaliser les plats.
- Ranger les denrées dans les zones appropriées

2) Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels

- Laver les ustensiles
- Nettoyer et ranger la batterie de cuisine.
- Veiller au respect des zones de rangement.
- Nettoyer l'ensemble de la cuisine, des locaux et de ses équipements
- Effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...).

Compétences (savoirs faire)

- Respect des consignes et de la hiérarchie
- Savoir utiliser correctement les équipements et les différents ustensiles de cuisine
- Maîtriser la chaîne du froid et les modes de conservation des produits alimentaires
- Connaître les procédures de conditionnement, de nettoyage et de désinfection
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gestion du temps et tâches en fonction des priorités

Qualités (savoirs être)

- Etre doté d'une bonne résistance physique et nerveuse
- Etre capable de remettre en question sa pratique professionnelle
- Savoir travailler en équipe.
- Faire preuve de dextérité gestuelle et de minutie
- Avoir de grandes qualités relationnelles : écoute, patience, disponibilité et adaptation
- Posséder le sens du détail et de la qualité
- Rigoureux
- Organiser
- Respecter la confidentialité et le secret professionnel