

## RECRUTE

Pour son service enfance jeunesse et son service commun des écoles

### Un/Une aide cuisinier et agent d'entretien Pour l'école de THORAME HAUTE

Contrat à durée déterminée – remplacement congé maternité  
16 heures hebdomadaires annualisées  
Du 21 mai au 9 septembre 2022 inclus

**Sous la responsabilité de la directrice du pôle Education, vous serez chargé(e) de participer aux activités de production de repas, aux missions de réception, portage, distribution, vaisselle et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration :**

- Assistance à la production de préparations culinaires
  - Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
  - Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
  - Intégrer 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, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces
  - Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
  - Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
  - Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Distribution et service des repas
  - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
  - Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
  - Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas
  - Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
  - Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
- Participer aux tâches courantes de l'établissement
  - Entretien, désinfecter et assurer l'hygiène des espaces de vie restauration et du matériel, effectuer le grand nettoyage, les vaisselles, nettoyer les tables
  - Mettre en œuvre les consignes de sécurité et d'hygiène
  - Participer à la préparation et à la prise de repas des enfants
- Participer en équipe
  - Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre du projet pédagogique
  - Participer aux réunions de service et ajuster son action en fonction des objectifs retenus
  - Collaborer à la réflexion de documents nécessaires au bon fonctionnement du service restauration
- Participer à l'animation pendant et après repas

A titre occasionnel, d'autres activités conformes aux fonctions du grade peuvent être effectuées par l'agent sur demande de la hiérarchie et/ou du Président selon les besoins du service

#### PRINCIPALES COMPETENCES RECHERCHEES :

- Etre Titulaire du BEP ou CAP cuisine ; avoir une formation HACCP valide serait apprécié.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité, en matière de denrées alimentaires.
- Connaître les grandes étapes de développement et les rythmes de l'enfant
- Connaître les consignes d'utilisation et de stockage des produits

- Maitriser des techniques culinaires propres à la restauration collective
- Maitriser des principes et des normes d'hygiène générale et alimentaire
- Sensibiliser les enfants à l'équilibre et la curiosité alimentaire
- Etre patient, maitrise de soi
- Utiliser un langage et avoir une attitude adaptée
- Avoir un bon relationnel, un bon contact avec les enfants, sens du travail en équipe, le sens de la pédagogie
- Etre dynamique, créatif
- Avoir le sens du service public et de l'intérêt général, et respecter le devoir de réserve, discrétion.

## CONDITIONS D'EXERCICE

- 16 heures hebdomadaires annualisées (alternance de période haute et basse pendant les vacances scolaires)
- Horaires variables en fonction des obligations du service
- Rémunération selon grille indiciaire de la FPT du grade d'adjoint technique territorial + régime indemnitaire
- Participation employeur sur la mutuelle santé et la prévoyance sur les contrats labélisés.

### Pour plus de renseignements sur les conditions de recrutement:

- Rendez-vous sur le site internet [www.ccapv.fr](http://www.ccapv.fr)
- Contactez les services de la Communauté de Communes au [04 92 83 68 99](tel:0492836899),
- par mail [ressources-humaines@ccapv.fr](mailto:ressources-humaines@ccapv.fr)

Les candidatures (cv et lettre de motivation) sont à adresser avant le **8 avril 2022**. A l'attention de Monsieur le Président de la CCAPV, en précisant dans l'objet l'intitulé du poste.

- Par mail : [ressources-humaines@ccapv.fr](mailto:ressources-humaines@ccapv.fr)
- Par courrier : Service Ressources Humaines, Communauté de Communes Alpes Provence Verdon, « Sources de Lumière » - ZA les Iscles, BP 2 - 04 170 SAINT ANDRE LES ALPES

