



Le CCAS de de Saint Jean Ruelle
Recrute
Un(e) cuisinier(ère)



**CDD de 4 mois
à pourvoir à compter du 24 août 2020**

MISSIONS ET ACTIVITES PRINCIPALES :

Au sein de la Maison de la petite enfance :

- **Elaborer les menus en collaboration avec l'équipe**
 - tenir compte de la valeur nutritionnelle,
 - tenir compte de différents critères liés aux régimes particuliers (âge, santé, culture...),
 - créer de nouvelles recettes en respectant le budget.
- **Commander les matières premières auprès des fournisseurs**
- **Confectionner et servir les repas aux enfants**
- **maintenir en bon état de fonctionnement et de propreté le matériel utilisé**
- **Gérer le stock alimentaire :**
 - effectuer les achats et la gestion du stock alimentaire,
 - respecter les orientations budgétaires tout en proposant des menus équilibrés.
- **Respecter les règles d'hygiène**

COMPETENCES REQUISES :

- aptitude à travailler en équipe et facilité d'adaptation,
- esprit d'initiative et ouverture d'esprit,
- goût et sens du contact avec les enfants,
- connaissance en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP),
- connaissances en matière de diététique et d'équilibre alimentaire,
- grande rigueur et sens de l'organisation dans le travail.

Niveau souhaité : CAP cuisinier + expérience en rapport

Travail en journée continue de 7h30 à 14h45

Les candidatures (lettre + CV + copie des diplômes) sont à transmettre avant le 15 juillet 2020
A Monsieur le Conseiller Départemental – Maire, Président du CCAS
Hôtel de Ville - 71 rue Charles Beauhaire – 45140 Saint Jean de la Ruelle
Ou par courriel : prsd@ville-saintjeandelaruelle.fr

Renseignements auprès de Sandrine Barrier
Responsable de la maison de la petite enfance par intérim ☎ 02.38.79.50.88