



## RECRUTEMENT

La Communauté de Communes Creuse Grand Sud recrute du 12 au 30 août 2024

### CUISINIER en CDD - H/F

Pour son Service Accueil de Loisirs Sans Hébergement basé à Gentioux(23)

#### Communauté de Communes Creuse Grand Sud :

Située au sud de la Creuse, au cœur de la France, la Communauté de Communes Creuse Grand Sud, qui regroupe 26 Communes et 12 200 habitants, bénéficie d'une qualité de vie privilégiée, de paysages préservés et d'un patrimoine bâti exceptionnel, propices au développement de différents projets professionnel et personnel.

#### Descriptif du poste :

Au sein de la Direction Enfance et Jeunesse et du service ALSH, sous la responsabilité de la responsable du centre, vous assurez les missions suivantes :

- Concevoir des menus adaptés à l'âge et aux besoins des enfants dans la limite du budget imparti tout en respectant les équilibres alimentaires en fonction des saisons,
- Veiller au fonctionnement de la cuisine en respectant la méthode H.A.C.C.P.
- Achat des denrées et préparation des commandes
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires suivant les protocoles H.AC.C.P et contrôler leur conformité,
- Veiller aux entrées et sorties des stock en suivant les protocoles H.A.C.C.P.
- Réaliser et distribuer les plats (service à table)
- Avec l'équipe pédagogique, organiser la mise des couverts et le débarrassage
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits
- Conseil en matière de diététique et d'hygiène alimentaire
- Gestion des relations fournisseurs
- Noter la traçabilité des aliments,
- Réaliser des plats témoins (pas plus de 5 jours),

Activités annexes :

- Participation occasionnelle aux sorties
- Participer au grand nettoyage à chaque vacance scolaire.

#### Profil recherché / statut du poste :

Titulaire de la fonction publique territoriale ou contractuel



## RECRUTEMENT

Cadre emploi : adjoint technique

Filière : animation

Catégorie : C

### Compétences / Exigences requises / Qualifications SAVOIR ET SAVOIR ÊTRE

#### Savoir-faire spécifiques au poste :

- Connaissance approfondie des propriétés des produits alimentaires et de leur utilisation en restauration collective
- Connaissance approfondie des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires
- Connaissance approfondie des normes H.A.C.C.P. et de leur mise en œuvre
- Connaissance des mesures à prendre en cas d'accident
- Connaissances en matière de nutrition et de diététique
- Maîtrise de l'élaboration de menus
- Maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine

#### Savoir-faire transversaux :

- Gérer des équipements

#### Savoir-être :

- Initiative
- Rigueur
- Souci de la qualité

### Rémunération et conditions de travail :

**DU 12 AU 14 AOUT 19 heures par semaine**

**DU 19 AU 30 AOUT : 31 heures par semaine.**

Horaires de travail : 9h-15h

Rémunération : taux horaire SMIC

### Informations complémentaires

Les candidatures (CV + lettre de motivation) sont à adresser à Madame HOUFFLACK : drh@creuse-grand-sud.fr