



(décembre 2019)

## **Un.e cuisinier.ère (CDD de remplacement)**

Au sein de la crèche les Moussaillons, et plus précisément sous la responsabilité de la Directrice de l'établissement, vous serez chargé de l'élaboration des repas adaptés aux besoins des enfants, dans le respect des procédures HACCP.

### **Vos missions sont les suivantes :**

- Elaborer les repas (en tenant compte des règles de base diététique)
- Préparer/confectionner les collations et le goûter dans le respect des règles d'hygiène
- Assurer l'entretien et la désinfection des locaux dans le respect du plan de nettoyage et des procédures d'entretien
- Gérer les marchandises et les stocks (commande, réception, qualité, quantité suivi des DLC)
- Participer à la prise en charge des enfants au cours d'ateliers culinaires ou pour valider la proposition des repas (voir comment les enfants apprécient les repas)
- Participer aux réunions d'équipe
- En cas d'absence d'un agent, aider à l'entretien du linge et des locaux

Professionnel.le expérimenté.e, vous justifiez d'une expérience similaire ;

Titulaire d'un BEP ou CAP Cuisine (ou BAC Pro), vous connaissez les Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP.

Réactif.ve, autonome, et méthodique, vous savez travailler en équipe, et respecter les délais.

### **LES HORAIRES :**

**Du lundi au vendredi**

De 7H00 à 15H15

1 h de coupure pour le déjeuner

***Fermeture estival de 3 semaines au mois d'août***

**Poste à pourvoir au 1er mars 2020 (jusqu'au 31 août 2020).**

Merci d'adresser lettre manuscrite et CV par mail à : [recrutement@savigny.org](mailto:recrutement@savigny.org) ou à M. le Maire, Hôtel de ville, DRH, 48 avenue Charles de Gaulle, 91600 Savigny-sur-Orge.