



Ville de SAINT-CYR-EN-VAL

LOIRET

Membre d'ORLÉANS MÉTROPOLE

(3 371 habitants – 78 agents)

Jumelée avec BLIESEN (Allemagne)

15/04/2022

Recrute

Un Cuisinier/Economat pour séjour de vacances

Du 11 au 22 Juillet 2022

Dans le cadre des animations des vacances d'été 2022, la Direction Générale des Services recrute un cuisinier économat contractuel au sein du Pôle Enfance/Jeunesse.

STATUT DU POSTE

Pôle : Enfance/Jeunesse

Responsable(s) hiérarchique(s) : Directeur du Pôle Enfance/Jeunesse

MISSIONS PRINCIPALES

Sous l'autorité du Directeur du Pôle Enfance/Jeunesse et de la Directrice du séjour de vacances en plein air.

- Préparer les repas journaliers tout au long du séjour (petit déjeuner/déjeuner et diner)
- Assurer l'approvisionnement des produits alimentaires
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur et normes HACCP
- Participer à l'élaborer des menus en respectant l'équilibre alimentaire
- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- Réaliser les achats nécessaires à la préparation des repas et aux respects des règles d'hygiène
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, de la batterie de cuisine etc...
- Participer à la vaisselle, accompagner l'animateur et les jeunes missionnés sur cette tâche
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au directeur des anomalies rencontrées
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail
- Etre pédagogue avec les jeunes qui participent à la confection des repas
- Réaliser les plats et recettes, contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations

PROFIL SOUHAITÉ

Etre ponctuel et assidu.

Etre concentré et attentif.

Savoir organiser son temps.

Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien.

Etre rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Etre autonome

Etre capable de travailler en équipe

COMPÉTENCES

Capacité d'avoir une posture adaptée au public jeune et situations,

FORMATION OU EXPÉRIENCE

- Pratique **souhaitée dans le cadre d'un séjour de vacances**
- Diplôme **exigé de cuisinier (CAP/BEP/BAC PRO/BTS)**
- PSC1 ou AFPS ou diplôme supérieur **souhaité**,
- Connaissances des règles d'hygiène HACCP et de sécurité **exigées**.
- Permis B **exigé**

CARACTÉRISTIQUES DU POSTE

Emploi du temps organisé en plusieurs tranches journalières

Travail en relation avec l'équipe pédagogique et les jeunes

Relations directes avec la directrice du séjour

Présence obligatoire sur toute la période du séjour

LIEU D'AFFECTATION

Emploi situé sur le lieu du séjour qui est un camping de plein air.

RÉMUNÉRATION ET AVANTAGES

Rémunération statutaire + repas fournis + hébergement en tente compris

POSTE À POURVOIR en JUILLET 2022

Adresser une lettre de motivation accompagnée d'un C.V. avant le **09/06/2022 à :**

Monsieur le Maire

MAIRIE

140, Rue du 11 Novembre

45590 SAINT-CYR-EN-VAL

✉ contact@mairie-saintcyrenval.fr

Renseignements techniques auprès de :

Mr BOULAY Franck, Directeur du Pôle Enfance/Jeunesse

☎ 02.38.76.84.20

✉ enf-jeun@mairie-saintcyrenval.fr