

FICHE DE POSTE CUISINIER (ière)

Mission du service :

Assurer la production et la distribution des repas aux convives de la cantine scolaire de ROSNOEN

Mission principale du poste :

Produire, conditionner et valoriser les préparations culinaires, en privilégiant les producteurs locaux et l'épicerie BIO.

Temps de travail et horaires :

27 heures par semaine lissées sur l'année – horaires à déterminer lors du recrutement.

Diplôme exigé :

Minimum : un CAP de cuisinier

Prise de fonction : le 16 août 2017

Activité du poste

- Fabriquer des plats tout en respectant la saisonnalité et mettre en valeur quotidiennement la présentation.
- Suivre la qualité.
- Proposer de nouvelles recettes.
- Réaliser et suivre des autocontrôles (températures, temps de cuisson, plats témoins).
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Présentation des menus une fois par trimestre au COPIL pour validation.
- Réalisation de buffet à la demande de la Mairie.

Compétences

Savoirs :

Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Techniques culinaires.

Respect des fiches techniques.

Sensibilisation au développement durable.

Savoir faire :

Elaboration des menus variés avec produits de saison.

Vigilance sur le gaspillage.

Connaissance des goûts et proportions pour l'enfant.

Savoir négocier avec les fournisseurs dans le respect du budget annuel alloué.

Capacité à réaliser des buffets.

Savoir être :

Etre pédagogue avec les enfants en allant systématiquement échanger avec eux lors des repas.

Etre en adéquation totale avec les élus.