



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
HANAU LA PETITE PIERRE

CUISINIER(ERE)

A 35 heures par semaine

Remplacement

La Communauté de Communes de Hanau-La Petite Pierre fusionnée depuis le 1^{er} janvier 2017 regroupe 38 communes (27.162 habitants), à 45 mn de Strasbourg.

Une qualité de vie appréciée

Situé en partie sur le périmètre du Parc naturel régional des Vosges du Nord, ce territoire, doté de nombreux équipements, comprend un riche patrimoine historique et naturel où se cultive un certain art de vivre.

Un territoire de projets

Notre collectivité en plein développement comprend 120 agents et exerce de nombreuses compétences. Dans un contexte dynamique et de forte volonté d'optimisation des moyens et des résultats, elle recrute, **un(e) cuisinier(ère) pour ses établissements d'accueil du jeune enfant (3 mois à 3 ans), dans le cadre d'un remplacement d'un agent momentanément absent.**

MISSIONS

- **Elaboration et préparation des repas :**
 - Etablir des menus en respectant les règles d'équilibre et de besoins alimentaires selon l'âge, les goûts et les capacités des enfants
 - Préparer des repas en liaison directe et en liaison chaude
 - Adapter certains menus en cas d'allergie ou intolérance alimentaire
 - Préparer les légumes, fruits, viandes et poissons..., assembler des produits pré-élaborés, réaliser des plats, des accompagnements chauds ou froids
 - Mettre en valeur les produits confectionnés
 - Contribuer à l'éducation nutritionnelle des enfants (prévention contre l'obésité...)

- **Mise en œuvre des règles de sécurité, d'hygiène et de santé alimentaire :**
 - Respecter le matériel et les locaux en veillant et en maintenant une hygiène rigoureuse
 - Respecter les consignes en cas d'allergie ou intolérance alimentaire
 - Utiliser des produits de nettoyages appropriés en restauration
 - Utiliser des appareillages spécifiques et savoir les entretenir
 - Maintenir une hygiène vestimentaire réglementée et adaptée à la restauration
 - Conserver et livrer des repas en liaison chaude
 - Vérifier le bon fonctionnement des appareillages (réfrigérateur, congélateur...)
 - Appliquer les normes HACCP

- **Gestion des denrées et manutention :**
 - Gérer les stocks
 - Passer des commandes auprès de différents fournisseurs
 - Réceptionner les livraisons
 - Respecter un budget tout en préservant la qualité des aliments fournis
 - Stocker les marchandises dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservations des aliments
 - Entretien de bonnes relations commerciales avec les différents fournisseurs

- **Assurer la livraison des repas au site**
 - Remplir les containers isothermes

- Livrer les sites par le véhicule de livraison dans le respect de la méthode HACCP afin de vérifier le bon conditionnement des repas (micro-crèche de Bouxwiller – multi accueil de Wingen-sur-Moder)

COMPETENCES ATTENDUES

- Maîtrise et application des normes HACCP
- Maîtrise des règles de base de diététique
- Maîtrise des techniques de productions culinaires et des différentes techniques de cuissons.
- Maîtrise des règles d'asepsies alimentaires et de la composition des aliments.
- Maîtrise de gestion de budget et de stocks.
- Recevoir et transmettre un message
- Rechercher, sélectionner et traiter une information
- Rendre compte de manière écrite et orale
- Sens du service public.
- Rigueur

QUALIFICATIONS REQUISES

- Permis de conduire indispensable
- Diplômes : CAP cuisine indispensable

CONDITIONS D'EXERCICE

35 heures par semaine

Lieu de travail : multi accueil d'Ingwiller. Des livraisons (avec véhicule de service) sont à réaliser quotidiennement à la micro-crèche de Bouxwiller et au multi accueil de Wingen-sur-Moder 7h-14h en continu avec 20min de pause.

LISTE DES DOCUMENTS A FOURNIR

- Copie du diplôme CAP cuisine

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

A pourvoir à compter de début novembre 2021

Poste à 35 heures par semaine

Fondement juridique : remplacement d'un agent momentanément absent

La lettre de candidature accompagnée du C.V. sera adressée directement auprès du service Ressources Humaines de la Communauté de Communes de Hanau-La Petite Pierre à l'adresse mail suivante : emploi@hanau-lapetitepierre.alsace.

Merci de préciser que vous postulez le poste de cuisinier(ère) lors du dépôt de votre acte de candidature.

Au regard de la loi relative à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes, il est rappelé que cet emploi est accessible à tous sans aucune discrimination.