

Le Pays de Douarnenez, ça vous tente ? Ça tombe bien, on recrute !

Situé dans le département du Finistère, vous serez séduit par le Pays de Douarnenez, ses chemins de randonnées, ses plages, ses ports et ses célèbres festivals. Territoire de caractère, dynamique, où il fait bon vivre, vous trouverez sur place tous les équipements et les infrastructures indissociables de la vie quotidienne : des commerces et artisans locaux, des grandes enseignes, des écoles (maternelles, primaires, collèges et lycées), des complexes sportifs (stade aquatique, salle multisports, mur d'escalade, centre nautique, skate-park, terrains de tennis, ...), des aires de jeux adaptées et accessibles PMR, un Port-Musée, deux cinémas, et bien plus encore ! Contactez-nous, on vous en dira plus et on facilitera votre installation !

Métier : Cuisinier (H/F)

Grades recherchés : Adjoint technique territorial (mini) - agent de maîtrise principal (maxi)

A défaut, un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans, puis CDI.

Type d'emploi : Emploi permanent

Temps de travail : temps complet

Lieu de travail : Douarnenez Communauté

Poste à pouvoir le : 1^{er} septembre 2023

Date de limite de candidature : 21 juin 2023

Descriptif de l'emploi :

Sous la direction de la directrice de la Maison de la Petite Enfance, vous assurerez la production des repas servis à MPE dans le respect des normes en vigueur

Missions et conditions d'exercice

Vos principales missions consisteront à :

Maîtriser les bases élémentaires des normes d'hygiène des locaux, du matériel et du linge de cuisine

- ⇒ Connaître la réglementation, notamment les normes HACCP (analyse des risques, maîtrise des points critiques) et la réglementation du travail
- ⇒ Mettre à jour ses connaissances en fonction des évolutions liées à la réglementation
- ⇒ Informer la hiérarchie des évolutions liées à l'exercice de la profession

Connaître et appliquer les protocoles réglementaires relatifs à l'hygiène, à la sécurité alimentaire, et à l'élaboration des repas

- ⇒ Exécuter les différentes tâches permettant d'assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire dans le cadre de la réception, remise en température et service.
- ⇒ Réaliser les différentes tâches d'entretien quotidien des locaux et du matériel relatif à la gestion d'une cuisine collective et le service auprès des enfants
- ⇒ Mettre en pratique les protocoles d'hygiène et de sécurité nécessaires au bon

- fonctionnement de l'établissement
- ⇒ S'approprier ces protocoles et les mettre en œuvre
 - ⇒ Proposer les modifications nécessaires, dans le respect de la réglementation
 - ⇒ Réajuster les quantités nécessaires en tenant compte du nombre d'enfants présents

Accompagner les enfants et les adultes lors des temps de repas

- ⇒ Assurer le service auprès des enfants
 - ⇒ Préparer les plats et/ou les assiettes afin que ces derniers soient en adéquation avec les orientations pédagogiques déclinées dans le cadre du projet d'établissement
 - ⇒ Préparer les chariots des goûters, les distribuer en salle, afin de permettre aux adultes encadrants d'être rapidement opérationnels lors de ce temps
 - ⇒ Conseiller les familles en matière d'alimentation
 - ⇒ Proposer des animation et ateliers cuisine pour les enfants
- Gérer son temps de travail
 - Participation à l'évaluation des menus proposés
 - Assurer les commandes et le suivi du stock alimentaire et des produits d'entretiens spécifiques à l'espace restauration

Profils recherchés :

- CAP cuisine
- Mise en œuvre de projet dans le respect des procédures et réglementations
- Connaissance du cadre réglementaire des équipements et services petite enfance
- Connaissance éducatives, Relations avec les familles
- Connaissance des critères de gestion des stocks
- Capacités d'anticipation, organisationnelles, et de communication
- Disposition à travailler en équipe
- Autonomie et sens des responsabilités
- Sens de l'initiative et de la délégation
- Sens de l'écoute et de la discrétion, médiation et confidentialité
-

Rémunération :

- Rémunération statutaire, négociable selon expérience
- 27 jours de congés
- Tickets restaurants,
- Avantages mutuelle et assurance prévoyance maintien de salaire,
- CNAS et Amicale du personnel,
- Prime/Forfait mobilité durable.

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Les candidats qui souhaitent se positionner doivent adresser leur candidature (lettre de motivations et CV) :

**A l'attention de Madame la Présidente de Douarnenez Communauté
Service des ressources Humaines
2 bis rue d'Estienne d'Orves - 29100 Douarnenez**

Contact : recrutement@douarnenez-communaute.fr / 02 98 74 46 84 – 02 98 74 46 20