



La Croix Valmer, station de tourisme classée, pavillon bleu d'Europe, agenda 21 local France, membre du Parc National de Port Cros, Label territoire durable, située dans le Golfe de Saint-Tropez (Var), plages réputées sur 12,5 km de littoral préservé et protégé, 4000 habitants (surclassée 20 à 40 000 hab.) recrute :

UN CUISINIER (H/F)
Cadre d'emploi des adjoints techniques
A Temps complet -1607 h/an
Au service Restauration et manifestations

Description du poste :

Sous l'autorité du chef de service, vous serez chargé(e) d'assurer la restauration des enfants de l'école, du centre de loisirs et des manifestations organisées par la commune.

Missions :

- Réceptionner et stocker les marchandises
- Tenir à jour la tablette HACCP (suivi des températures, nettoyage, étiquettes)
- Préparation des plats : entrée, plat chaud, dessert, et les repas de la crèche
- Mise à disposition des plats pour le personnel de service et CTM
- Garder un échantillon de chaque aliment pour analyse
- Réaliser le nettoyage de la cuisine après le service
- Faire la plonge de la vaisselle du service
- Préparer et réaliser le service des apéritifs des manifestations de la commune
- préparer les ingrédients pour les goûters
- vider les poubelles et assurer le tri sélectif
- Tenir compte et faire si nécessaire en fonction des PAI
- organisation du portage des repas à domicile

Relations fonctionnelles :

- Relations internes avec les agents du service et des services extérieurs
- Relations externes avec les associations de la commune, le personnel enseignant, les enfants et éventuellement les parents.

Hôtel de Ville – 102, rue Louis Martin – 83420 La Croix Valmer

Tél. : 04.94.55.13.13. – Fax : 04.94.79.51.28.

www.lacroixvalmer.fr

Conditions d'exercice :

- Horaires de travail : du lundi au vendredi de 07h15 à 14h15
- Règles d'utilisation des machines (trancheur à pain, lave-vaisselle, trancheur, robot)
- Travail en équipe
- Normes d'hygiène et sécurité à respecter : HACCP – Gestes et postures

Type de contrat :

Recrutement statutaire ou contractuel.
Rémunération selon statut et compétences.

Profil du candidat :

Le candidat doit disposer de :

- CAP/BEP cuisinier minimum
- permis B serait un plus.

Dynamisme et rigueur – respect des règles et des consignes – travail en équipe – disponible – polyvalent.

Contraintes du poste :

Possibilité de travail de Week-End ou jours fériés selon manifestations
Congés planifiés sur l'année, avec pendant les petites vacances scolaires un effectif à conserver de : 50 %.

Avantages liés au poste :

Régime indemnitaire, prime de fin d'année, CNAS, COS, tickets restaurants.

Répondre à cette offre :

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter Madame Annie DOITEAU, Responsable du Groupe scolaire, annie.doiteau@lacroixvalmer.fr

Adresser lettre de motivation manuscrite, CV (et dernier arrêté d'avancement si statutaire) à :

Monsieur le Maire - Hôtel de Ville - 102 rue Louis Martin 83420 La Croix Valmer
ou par mail à audrey.vanverte@lacroixvalmer.fr

La date limite des candidatures est fixée pour le 30 septembre 2020.

Date souhaitée de recrutement le 1^{er} janvier 2021.