

Aide de cuisine (F/H)

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=288

Mise à jour	30-11-2022
Référence	aide cuisine
Service	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION
Localisation	SUR TOUT LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME
Contrat	CDD (remplacement, renfort ...)
Disponibilité	Immédiate
Fonction	N03 Cuisinier / Aide de cuisine
Type de poste	Contractuel CDD remplacement sur emploi permanent
Filière	Technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjointes techniques territoriaux des établissements d'enseigne



Contexte et définition du poste

Le Département de la Seine-Maritime a la charge des 108 collèges publics présents sur son territoire. A ce titre, il assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique.

Aussi, afin d'assurer ces différentes missions, la collectivité procède au recrutement d'agents techniques pouvant assurer des remplacements au sein de ces établissements scolaires.

A cet effet, la collectivité recrute des aides de cuisine sur plusieurs zones d'intervention. Vous avez la possibilité de candidater en précisant votre secteur géographique de mobilité.

Missions :

Sous l'autorité du chef de cuisine, vous assistez à la production des préparations culinaires :

- Vous réalisez les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets.
- Vous aidez à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Vous intégrez les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri sélectif des déchets, recyclage des huiles alimentaires ...)
- Vous effectuez les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Vous assurez la distribution et le service des repas.
- Vous assurez le maintien et/ou la remise en température des préparations culinaires.
- Vous présentez les mets dans le respect des règles de l'art culinaire.
- Vous repérez les dysfonctionnements et les signalez à votre responsable.
- Vous effectuez la plonge et la plonge batterie.
- Vous assurez l'entretien des locaux du service restauration et du matériel en respectant la procédure du plan de nettoyage et assurez le tri et l'évacuation des déchets courants.

Profil recherché

- Vous possédez une expérience sur un poste similaire.
- Vous connaissez l'HACCP.

Aide de cuisine (F/H)

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=288

- Vous appliquez les principes et les normes d'hygiène et de sécurité.
- Vous savez utiliser les matériels et machines.
- Vous savez présenter les mets.
- Vous savez travailler en équipe et rendre compte de toute situation inhabituelle à votre supérieur.
- Vous appliquez les règles et consignes de sécurité.