

DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

Ref BB/DG/20-3602

**Ville de 29 065 Habitants
Commune en développement
Membre de la Communauté d'Agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines**

**RECRUTE
POUR SON SERVICE PETITE ENFANCE**

UN CUISINIER (H/F)

Cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux
Poste vacant au 1^{er} septembre 2020

Sous l'autorité de la Directrice de la crèche,

Vous aurez pour missions

- Composition des menus équilibrés pour des enfants de 0 à 3 ans en faisant preuve de créativité
- Réalisation et présentation appétissante des repas (25 repas et goûters par jour)
- Gestion des commandes et du stock conformément au budget alloué
- Respect et application stricte des règles d'hygiène HACCP
- Participation à l'encadrement des stagiaires et apprentis

Profil

- Titulaire d'un CAP Restauration collective ou Cuisine
- Connaissances des bases de l'alimentation des enfants de 0 à 3 ans (quantité, équilibre, régimes, introduction des aliments)
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité des aliments (normes HACCP), de la chaîne du froid et du principe marche avant
- Qualités relationnelles (avec l'équipe, les enfants, les autres structures de la Petite Enfance)
- Esprit d'initiative, sens de l'organisation et du travail en équipe

Poste à pourvoir par voie statutaire (mutation, détachement ou intégration directe) ou par voie contractuelle.

Rémunération statutaire + Régime indemnitaire + Prime de Fin d'année + Avantages CNAS

Merci d'adresser LETTRE DE MOTIVATION et CV de préférence par mail à secretariat.drh@ville-guyancourt.fr
ou par courrier à Monsieur LE MAIRE, 14 rue Ambroise Croizat, BP 32 - 78041 GUYANCOURT Cedex

Le Maire,
Président du C.C.A.S.

François MORTON

