

**DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES**

Ref JCLV/BB/NR 21-9526

**Ville de 29 761 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

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 (environ 80 repas et goûters par jour)
- Gestion des commandes et du stock conformément au budget alloué
- Respect et application stricte des règles d'hygiène HACCP

***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 à partir du 13 octobre 2021 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](mailto:secretariat.drh@ville-guyancourt.fr) ou par courrier à Monsieur LE MAIRE, 14 rue Ambroise Croizat, BP 32 - 78041 GUYANCOURT Cedex

Le Maire,  
Vice-Président  
de Saint-Quentin-en-Yvelines,

François MORTON