



## Offre d'emploi

### Responsable cuisine Multi-accueil La Galipette

Type d'emploi : contrat à durée déterminée

Date prévue du recrutement : dès que possible

Temps de travail : Non Complet – 14,25/35<sup>ème</sup>

#### DÉFINITION DU POSTE

Le multi-accueil La Galipette situé sur la commune déléguée de Saint Florent-le-Vieil est à la recherche d'un/e cuisinier/ère.

L'agent aura pour principales missions :

- Gérer et piloter la production des repas : établir les menus en fonction du public jeune enfant, réaliser, réceptionner et vérifier les commandes, gérer les stocks, contribuer à l'aide des enfants à la prise des repas
- Assurer l'entretien du matériel et des locaux : assurer l'entretien dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, veiller à la maintenance du matériel
- Participer à la vie de l'équipe : échange sur les instructions alimentaires, informer l'équipe sur les évolutions en cuisine, participer aux réunions d'équipe

#### Profil recherché :

Titulaire du CAP Cuisine et de la formation HACCP

Une formation dans la petite enfance serait un plus

Sens de l'organisation et de la méthodologie

Sens de l'organisation collective

#### Savoir être et savoir-faire :

Faire preuve de rigueur

Discrétion

Adaptabilité

Faire preuve d'initiative

Aptitude à travailler en autonomie et en équipe

Capacité à rendre compte de son activité et à alerter en cas de besoin

Capacité à s'adapter au contexte et à son environnement de travail

Candidature (lettre de motivation et CV) à adresser au service ressources humaines :

- Par voie postale au : 4 rue de la Loire – La Pommeraye 49620 MAUGES-SUR-LOIRE
- Par mail à : [ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr](mailto:ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr)