



Offre d'emploi

Responsable cuisine Multi-accueil Pom d'Api

Type d'emploi : contrat à durée déterminée

Date prévue du recrutement : dès que possible

Temps de travail : Non Complet – 22,50/35^{ème}

DÉFINITION DU POSTE

Le multi-accueil Pom d'Api situé sur la commune déléguée de La Pommeraye est à la recherche d'un/e cuisinier/ère.

L'agent aura pour principales missions de :

- Planifier, gérer et contrôler la production culinaire en liaison froide : élaborer les menus à partir des propositions du prestataire tout en respectant le plan alimentaire de la structure et en appliquant les consignes des Projets d'Accueil Individualisé (PAI), garantir le respect de la qualité des repas en liaison froide.
- Garantir les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire : respecter les procédures et auto-contrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP, respecter les mesures d'hygiène dans la confection et le service des repas, assurer l'entretien des locaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer la collaboration avec l'équipe : communiquer avec sa hiérarchie, anticiper des journées exceptionnelles, participer si besoin 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