

L'offre en résumé

Type de recrutement : Titulaire ou à défaut contractuel(le)

Temps de travail : 28h00 hebdo

Lieu : Multiaccueil de Pontivy

Prise de fonction :
1^{er} novembre 2024

Date limite de candidature :
27 octobre 2024

Lettre de motivation – CV

Par mail :

ressourceshumaines@pontivy-communaute.bzh

À l'attention de :

Monsieur le Président du
CIAS de Pontivy Communauté
1 place Ernest Jan
56300 PONTIVY

En quelques chiffres

300 collaborateurs

24 communes

50 000 habitants

2 000 entreprises

1 200 associations

Rejoignez une organisation engagée sur son territoire, qui a envie d'agir pour l'amélioration du cadre de vie de ses habitants et de son environnement.

Accédez à des avantages offerts par la collectivité :

RIFSEEP (IFSE & CIA) // Titres restaurant // Participation Mutuelle et Prévoyance // Supplément Familial de Traitement // Forfait Mobilité Durable // Participation aux frais de transports en commun à hauteur de 75% // CNAS // Amicale du personnel.

Découvrez-nous :

www.pontivy-



Cuisinier(ère) (H/F)

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Les missions



Sous l'autorité de la directrice du multiaccueil de Pontivy, vous serez en charge de :

- Préparer les repas et les goûters pour les enfants et participer au service du repas,
- Co-élaborer les menus et les adapter en fonction de l'âge des enfants et des régimes spécifiques,
- Travailler en collaboration avec les agents intervenant en complémentarité (goûter, remplacement...),
- Participer à l'éveil gustatif, à l'organisation de repas thématiques avec l'équipe en lien avec le projet de la structure,
- Gérer le stock, les commandes puis les réceptionner et les contrôler,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP),
- Renseigner les différents éléments de traçabilité des produits,
- Nettoyer, désinfecter et ranger le matériel de cuisine ainsi que les locaux (bureau, vestiaire, pièce de stockage, cuisine et plonge),
- Respecter les consignes de tri sélectif,
- Participer aux réunions d'équipe.

Nous recherchons



- Titulaire du CAP cuisine
- Expérience professionnelle confirmée
- Normes HACCP et règle d'hygiène
- Être en capacité de concevoir des menus variés et adaptés
- Maîtriser la liaison chaude et froide
- Maîtriser les outils informatiques
- Être organisé, autonome, dynamique, rigoureux
- Capacité à travailler en équipe
- Sens aigu du service public