

REDON Agglomération

31 communes - 68 000 habitants

A 40 minutes de l'océan, au carrefour de 2 régions (Bretagne, Pays de la Loire) et de 3 départements (Ille- et-Vilaine, Morbihan, Loire Atlantique), REDON Agglomération est à ce jour l'une des seules collectivités en France à s'étendre sur 2 régions et 3 départements.

Idéalement positionnée au cœur de l'espace stratégique Rennes-Nantes-Saint-Nazaire-Vannes,

REDON Agglomération, Territoire d'Industrie, est reliée par un réseau ferroviaire à grande vitesse (Paris à 2h06).

RECRUTE

DANS LE CADRE D'UN CDD 5 MOIS

Un.e Cuisinier.e (H/F)

Cadre d'emploi des adjoints techniques

Poste à temps non complet 28h basé au multi-accueil de PIPRIAC (35)

Sous la Responsabilité hiérarchique de la Directrice du Service Petite Enfance Santé Autonomie, in fine de la Direction du multi-accueil, vous serez chargé(e), au sein d'un établissement d'accueil du jeune enfant, des missions suivantes :

DEFINITION SYNTHETIQUE DU POSTE :

- Au sein d'une équipe pluridisciplinaire, l'agent technique en cuisine prépare les repas à destination des enfants, accueillis au sein de la structure. Il (elle) assure l'ensemble des diverses tâches de restauration dans le respect de la marche en avant et des normes HACCP (réception de marchandises, stockage, inventaire), transformation des denrées en repas et livraison en salle, nettoyage et entretien des matériels et des locaux spécifiques liés à la cuisine, suivis des exigences sanitaires (suivi des protocoles, relevés des températures).
- Membre à part entière de l'équipe éducative, il (elle) participe à la vie de l'équipe pour un service public de qualité, par la mise en œuvre d'ateliers de découvertes du goût et de proposition de prestations dans le cadre de l'accueil des familles. Il (elle) accompagne également les enfants lors des repas et dans l'élaboration des menus.

MISSIONS GENERALES :

- Réception, transformation, gestion des denrées alimentaires
- Préparation et service des repas et des collations
- Entretien des locaux et des équipements spécifiques à la cuisine
- Suivi des stocks
- Participation à la prise en charge des enfants accueillis
- Contribution à l'élaboration des menus en relation avec la direction et l'économiste

PROFIL RECHERCHE :

- Expérience en restauration collective souhaitée
- Organisation et rigueur
- Connaissance des normes HACCP
- Connaissance des règles d'équilibre alimentaire du jeune enfant (moins de 4 ans) et de la diversification
- Compréhension et mise en œuvre des valeurs éducatives du projet d'établissement
- Qualité des transmissions des informations au sein de l'équipe
- Sensibilités et connaissances des pratiques éco-responsables

- Connaissance de l'utilisation de produits locaux, bio chaque fois que possible et de l'utilisation des céréales complètes et légumes secs
- Discrétion, neutralité et ponctualité

Le poste nécessite également une aptitude pédagogique vis-à-vis des enfants

CONDITIONS DE RECRUTEMENT :

- CDD 5 mois environ dans le cadre d'un remplacement congé maternité (vers novembre)
- Diplôme en cuisine exigé
- Poste à temps non complet 28h hebdomadaires
- Lieu de travail : Multi-accueil de Pipriac

Date limite de dépôt des candidatures : 09/10/2022

MERCI D'ADRESSER VOTRE LETTRE DE MOTIVATION + CV :

De préférence, en ligne : par le formulaire de candidature
<https://www.redon-agglomeration.bzh/recrutement>

Par mail : recrutement@redon-agglomeration.bzh

Ou par voie postale : Monsieur le Président de REDON Agglomération
Direction RESSOURCES HUMAINES - 3, rue Charles Sillard - 35600 Redon