



Commune de

SAINT DENIS-EN-VAL

Recherche un commis de cuisine

en CDD, 35h par semaine

Missions :

- Entretien, nettoyage, repassage de l'ensemble du linge utilisé par le service de restaurant scolaire
- Réalisation dans le respect des règles d'hygiène, de la production des repas y compris pour les accueils de loisirs, tâche comprenant :
 - Tâches préparatoires des matières premières alimentaires (épluchage, lavage, coupe, ...)
 - Réalisation de préparations culinaires simples, assemblage et dressage des hors d'œuvres et des desserts
 - Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Dressage des tables (groupes scolaires ou accueils de loisirs)
- Approvisionner des salles en cours de service
- Accueillir et répondre aux demandes des enfants
- Adapter le service et l'alimentation en cas de régime (mise en place de P.A.I.) diététique particulier
- Participer à la réception, au contrôle et au rangement (notamment en chambre froide) des marchandises livrées au centre d'animation des Chênes
- Assurer l'entretien courant (dans le respect des règles d'hygiène – obligation d'application des procédures d'entretien précisées dans le protocole de nettoyage et de désinfection des matériels et ustensiles) des matériels et des locaux de restauration collective, tâche comprenant :
 - Desservir et ranger les salles de restauration
 - Effectuer le nettoyage des salles à manger
 - Laver la vaisselle en machine et batterie de cuisine à la main
 - Effectuer l'entretien et le nettoyage des appareils et installations (trancheurs, lave-vaisselle, chambre froide, congélateurs, etc...)
 - Elimination, tri sélectif et évacuation des déchets

Compétences requises :

- Connaître les différentes gammes de produits, leur mode d'utilisation, leurs contraintes en matière de conservation, de remise en température
- Connaître les différents modes de cuisson, vapeur, eau, friteuse, grill
- Notions des besoins nutritionnels des enfants, de diététique et notions de portions élémentaires
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et les procédures de la réglementation HACCP
- Identifier les différents types de salissures – Utiliser le matériel et les produits de nettoyage adéquates – réaliser un dosage
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à être en relation avec des enfants et à nouer des contacts conviviaux
- Dynamisme et rapidité d'exécution
- Savoir organiser son travail en fonction des consignes écrites ou orales transmises par la hiérarchie

Pour tout renseignement, veuillez contacter Valérie FOURAGE, responsable du service Ressources Humaines, au

02.38.76.58.46

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser, avant le 10 novembre 2024, à :

**Madame le Maire
Mairie de Saint Denis en Val
60 rue de Saint Denis
45560 Saint Denis en Val**

Ou par mail à valeriefourage@saintdenisval.com