



La Communauté de Communes du Pays des Écrins recherche

Cuisinier / Cuisinière en crèche collective (mi-temps)

Lieu d'activité : La Roche De Rame.

Sous la responsabilité de la directrice de crèche, vous assurez l'élaboration des repas en fonction des âges des enfants accueillis. Vous mettez en place les procédures HACCP.

MISSIONS

- Planifier les repas : établir les menus, gérer l'approvisionnement et le stock
- Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, du projet d'établissement, des PAI pour les enfants allergiques.
- Assurer l'équilibre alimentaire et la découverte du goût et des textures des enfants
- Entretien lié à la cuisine
- Gestion des stocks alimentaires
- Remplacement de l'agent d'entretien durant les périodes de congés

COMPETENCES DEMANDEES

Compétences nécessaires :

- Capacités de travail en équipe
- Être autonome et savoir gérer son temps pour le service des repas en fonction du rythme des enfants.
- Être polyvalent
- Connaissance des techniques, des produits et du matériel de nettoyage
- Connaissance des règles d'hygiènes et sécurité et en être garant
- Formation HACCP
- Capacité à respecter les procédures administratives
- Discrétion professionnelle et sens du service public
- Permis B

Formation requise :

- CAP, BEP cuisine de collectivités

CONDITIONS DE TRAVAIL :

Contrat à Durée Déterminée à mi-temps d'1 an renouvelable avec rémunération en fonction du diplôme et de l'expérience (de 900€ brut à 1176€ brut).
Embauche à partir du 27 juin 2025.

Renseignements :

Fatiha BOUTCHACHA- Direction de l'Administration et des Finances
Tel : 04.92.23.20.55 Mail : f.boutchacha@cc-paysdesecrins.com

Flavien JAMET - Directeur de la Vie Locale et Associative
Tel : 04.92.23.11.33 Mail : f.jamet@cc-paysdesecrins.com

Candidatures à adresser au plus tôt à l'attention de :

Monsieur le Président de la Communauté de communes du Pays des Ecrins
Cyrille DRUJON D'ASTROS
Maison du canton
1 rue du Dispensaire
05120 L'ARGENTIERE-LA BESSEE