

OFFRE D'EMPLOI

Au sein d'un centre de loisirs d'une capacité de 150 enfants, vous serez amenés à assumer les missions suivantes en vue de proposer un déjeuner aux enfants, animateurs et équipe encadrante.

Horaires :

OFFRE D'EMPLOI n°30116-062 de 9h30 à 15h tous les mercredis et le mois de juillet. Lissage sur l'année à **6.5h/semaine**

OFFRE D'EMPLOI n°30116-067 de 9h30 à 15h tous les petites vacances et le mois d'aout. Lissage sur l'année à **9h/semaine**

Missions :

- contrôle qualitatif (Haccp) et quantitatif ;
- contrôle réception des produits et des températures ;
- respecter les procédures de travail d'hygiène et effectuer les autocontrôles nécessaires ;
- assembler, dresser et distribuer les mets selon la réglementation et les principes HACCP (GBPH) ;
- proposer les aliments de manière attractive, valoriser la présentation ;
- adapter une attitude d'accompagnement auprès des convives ;
- mise en place de la salle restauration ;
- remise en température selon les principes HACCP (T° avant et après mise au four etc.) ;
- vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien ;
- effectuer la plonge du petit et gros matériel ;
- débarrasser la vaisselle ;
- assurer le nettoyage et l'entretien de la cuisine et des locaux attenants selon le plan de nettoyage et désinfection mis en place ;
- assurer le nettoyage des lieux de restauration.

Exigences requises :

Connaissances de règles d'hygiène et de sécurité.

Connaissances des règles d'utilisation et de stockage des produits.

Connaissances des règles de base du tri sélectif.

Connaître les gestes et postures de sécurité.

Savoir-faire :

Expérience dans la gestion des produits d'entretien

Capacité à évaluer les besoins et à les anticiper

Maîtrise des règles d'utilisation du matériel, des techniques et des produits

Savoir gérer son temps

Savoir lire les étiquettes de produits chimiques et respecter les consignes d'utilisation

Savoir détecter les anomalies ou dysfonctionnement et les signaler au responsable de service

Savoir travailler en équipe

Maîtriser les techniques de réchauffe et de service en ligne self

Connaître les principes de gestion de stock (DLC, DLUO, entrée, sorties) et d'inventaire

Savoir-être :

Dynamisme et sens de l'organisation du travail

Travailler en lien avec les agents de la structure

Polyvalence, discrétion, disponibilité, autonomie, initiative

Rigueur et méthode

Efficace

Capacité d'adaptation

Respect de la hiérarchie

Formation :

Niveau : CAP, BEP ou équivalent souhaité, domaine : CUISINE – maîtrise des normes HACCP appréciée

Date de prise de poste : 02/01/17

Merci de nous envoyer par mail (service-emploi@wanadoo.fr) CV + LDM en précisant le numéro de l'offre : **30116-062 ET/OU 301116-067**)