



7 communes - 30 000 habitants

**Recherche**

## **1 Cuisinier(nière) Multi-Accueil « Le Bateau Bleu » à Clohars Fouesnant**

Vous être autonome, dynamique et créatif ? Venez-nous rejoindre à la Communauté de communes du Pays Fouesnantais, collectivité attractive du Sud Finistère qui recherche un Cuisinier pour ses deux crèches.

Véritable « Chef des Tout-Petits », vous aurez la possibilité de mettre en place une cuisine de qualité pour 50 enfants par jour allant de 4 mois à 3 ans.

Engagé depuis plusieurs années dans des pratiques plus respectueuses de l'environnement, nous aspirons à la cuisine de produits locaux, en circuit court et en bio dans nos plats au quotidien.

Nous défendons au travers de l'alimentation des enjeux de prévention pour les jeunes enfants en créant de bonnes habitudes alimentaires en développant les goûts, les couleurs, les textures et ce au rythme de chaque enfant.

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la Directrice du Multi-Accueil « Le Bateau Bleu » à Clohars Fouesnant, le/la cuisinier(ère) aura pour mission l'élaboration des repas pour les deux multi-accueils de la CCPF, établissements de 24 places (Bidibulle à Fouesnant et Bateau Bleu à Clohars Fouesnant).

### **\*Missions :**

- Concevoir les menus dans le respect des règles diététiques en lien avec une diététicienne et les directions de crèches,
- Organiser la confection des repas,
- Préparer les repas pour les enfants accueillis au Bateau bleu et à Bidibulle, dans le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité et dans le respect des normes de restauration collective (GEMRCN),
- Gestion administrative et organisationnelle des 2 cuisines (en régie directe pour Bateau Bleu et en liaison chaude pour Bidibulle),
- Veiller et gérer les mesures de traçabilité sur les deux structures,
- Veiller au bon fonctionnement de la liaison chaude entre les 2 établissements,
- Accompagner et aider le service des repas au Bateau bleu dans le respect des orientations des projets éducatif et pédagogique,
- Effectuer l'entretien de la cuisine de la structure,
- Commander les denrées alimentaires, gérer les stocks avec les fournisseurs en lien avec l'assistante administrative,
- Mettre en pratique, dans son domaine, le projet éducatif (respect et bienveillance) et le projet pédagogique
- Encadrer le second de cuisine : organiser, superviser le travail et les tâches du second de cuisine (qui assure la livraison des repas à Bidibulle tous les jours).
- Le cuisinier assure la liaison chaude avec la crèche Bidibulle en cas d'absence du/de la second de cuisine.

**Horaires** : du lundi au vendredi  
de 7h à 14h30 (30 mn de coupure) avec annualisation du temps de travail.

**\*Profil recherché :**

- Catégorie C de la filière technique  
(Poste ouvert aux fonctionnaires ou aux contractuels dans le cadre du respect des obligations légales)
- CAP ou BEP cuisine,
- Maîtrise parfaite des règles d'hygiène et de sécurité, HACCP,
- Sens de la rigueur et de l'organisation, polyvalence et adaptation,
- Capacité à travailler à la fois en autonomie et à la fois au sein d'une équipe, dans un esprit de cohésion au niveau des pratiques autour du projet d'établissement, du respect et de la bienveillance.
- Permis B obligatoire,

**\* Rémunération/Avantages:** Rémunération statutaire + Régime Indemnitaire  
+ CNAS  
+ Temps de travail annualisé

**\* Lieu de travail :** Multi- Accueil Le Bateau Bleu - Clohars Fouesnant  
Multi-Accueil Bidibulle (accompagnement 1 à 2 fois/semaine)

**\* Prise de fonction :** Juillet 2024

*Lettre de motivation et Curriculum Vitae à adresser avant le 18 mai 2024 :*  
*par mail : [recrutement@cc-paysfouesnantais.fr](mailto:recrutement@cc-paysfouesnantais.fr)*  
*par courrier : CCPF - 11 Espace de Kerourgué - CS 31046 - 29170 Fouesnant*