



7 communes - 30 000 habitants

Recherche

**1 Second de Cuisine
Multi-Accueil « Le Bateau Bleu » à Clohars Fouesnant
Temps non-complet de 28h/semaine**

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(e) Second de Cuisine pour ses deux crèches.

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 du/de la Cuisinier(ère) du Multi-Accueil « Le Bateau Bleu » à Clohars Fouesnant, le/la Second de Cuisine aura pour mission, en collaboration avec le/la Cuisinier(ère), 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 :**

- Aider 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,
- Veiller et gérer les mesures de traçabilité sur les deux structures,
- Assurer la liaison chaude entre les 2 établissements,
- Accompagner et aider le service des repas à Bidibulle dans le respect des orientations des projets éducatif et pédagogique,
- Effectuer l'entretien de la cuisine de la structure à Bidibulle,
- Assurer l'inventaire à Bidibulle pour effectuer les commandes,
- Entretien du véhicule de livraison (intérieur et extérieur),
- En l'absence du cuisinier, ponctuellement, le/la Second de Cuisine est en capacité de préparer la confection des repas des enfants des 2 multi-accueils et la liaison chaude avec Bidibulle.

Il/Elle gère également les commandes et le lien avec les fournisseurs.

Horaires : du lundi au vendredi
de 8h30 et 14h30 (30 mn de coupure) avec annualisation du temps de travail.
(horaires modifiables selon profil)

***Profil recherché :**

- Connaissance en restauration et hygiène alimentaire,
- 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 (livraison tous les jours)

*** Prise de fonction :** Juillet/Août 2024

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