

COMMIS(E) DE CUISINE

Poste à pourvoir pour le 13 mars

CDD d'un an renouvelable

Poste à temps complet : 35h du lundi au vendredi

Lieu : Cantine scolaire de Vaubecourt

Description :

La cuisine centrale confectionne chaque jour environ 700 repas dont 550 pour les scolaires. Soucieuse d'améliorer la qualité du service, la Communauté de Communes De l'Aire à l'Argonne recrute un commis de cuisine pour renforcer l'équipe de 10 personnes. Sous l'autorité de la responsable de la Cuisine centrale, vous participerez à différentes tâches dont la production des préparations culinaires en liaison froide et chaude.

Vos missions :

- Réceptionner les marchandises ;
- Déconditionner les matières premières ;
- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides conformément aux modes opératoires de service ;
- Assurer la réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage...) ;
- S'adapter rapidement à tous les postes ;
- Valoriser les produits frais et locaux en proposant de nouvelles recettes ;
- Adapter les repas en fonction du public (enfants en bas âge, maternels, primaires, collégiens, personnes âgées)
- Participer à l'entretien du matériel de cuisine et des locaux ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Votre profil :

- Vous êtes titulaire du CAP cuisine ou équivalent ;
- Vous connaissez les dernières normes d'hygiène et maîtrisez la méthode HACCP ;
- Vous êtes organisé(e), rigoureux et autonome dans votre travail ;
- Vous êtes disponible et faites preuve d'initiatives