



**La commune de Hanvec propose
un poste de préparateur de repas pour les enfants fréquentant
l'ALSH périscolaire du mercredi
CDD 3 mois renouvelable, prise de poste dès que possible**

Horaires du poste : de 9h30 à 14h30

Le poste consiste en la préparation des repas, au service et à l'entretien des locaux après usage.

Avoir une formation CAP / BEP cuisine serait appréciée

Savoirs faire :

- Savoir travailler en autonomie en fonction du planning et des consignes écrites ou orales
- Avoir le sens du travail en équipe, de la solidarité et de l'intérêt général (continuité du service public)
- Connaître la technologie et les techniques culinaires de la restauration collective
- Connaître la réglementation de l'hygiène en restauration, méthode HACCP,
- Connaître les denrées alimentaires brutes et transformées (viande de boucherie, produits de la pêche, etc....)
- Connaître les grammages en fonction des marchandises
- Maîtriser l'utilisation des matériels brûlants et tranchants
- Savoir rendre compte de tout dysfonctionnement à sa hiérarchie
- Utiliser les vêtements professionnels et les équipements de protection individuels

Savoirs être :

- Avoir un comportement adapté en milieu scolaire
- Être capable de s'adapter aux spécificités des établissements et de la restauration collective
- Être rigoureux, faire preuve de bon sens et de discernement
- Savoir accepter l'autorité hiérarchique, respecter les consignes et les plannings
- Sensibiliser les usagers au respect des locaux et du matériel
- Faire preuve de probité et de discrétion
- Savoir prendre des initiatives
- Savoir rendre compte

Rémunération : traitement de base statutaire des adjoints techniques

CV et lettre de motivation à adresser à Monsieur le Maire de Hanvec

Contact : accueil@mairie-hanvec.fr