

recrute

Un équipier de cuisine (H/F)

Cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux

Sous l'autorité directe du chef de cuisine ou du responsable de la restauration en cas d'absence, vous assurez la fabrication des repas, en collaboration avec l'ensemble de l'équipe de cuisine, destinés aux enfants des écoles et du centre de loisirs, dans le respect des règles d'hygiène applicables en restauration collective.

Vous assurez la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels :

- En participant au suivi du bon fonctionnement des matériels,
- En appliquant la méthode HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire,
- En assurant le nettoyage et le rangement nécessaire (zones de préparation, chambres froides, salles de restaurants, réserves, ...)

Activités accessoires :

- Participer à la préparation et au service des réceptions de la Ville,
- Participer à tout ce qui est nécessaire au bon fonctionnement du service.

- Connaissance du PMS et de la méthode HACCP obligatoires
- Bonne aptitude physique, notamment pour le port de charges lourdes
- Esprit d'initiative
- Ponctualité
- Disponibilité
- Sens du travail en commun
- Qualités relationnelles

CAP cuisine ou agent polyvalent de restauration souhaité

Candidature à adresser à Madame le Maire, Hôtel de Ville – BP 56 - ,
6 rue Piver 91265 JUVISY SUR ORGE Cedex
rhjuvisy@mairie-juvisy.fr