

RECRUTE DU 1^{er} septembre 2017 au 31 décembre 2017

Un CUISINIER DE COLLECTIVITE (H ou F),
CAPABLE DE TRAVAILLER EN AUTONOMIE

Horaires de travail :

- ✓ Période scolaire : de 8h30 à 15h30 les lundi mardi jeudi vendredi
- ✓ Hors période scolaire : 10h30 hebdomadaire

Salaire : selon les statuts de la fonction publique territoriale

Objectif principal du poste :

- ✓ Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires
- ✓ Gérer les approvisionnements et stockage des produits et denrées
- ✓ Organiser le travail et la production au sein de la cuisine
- ✓ Savoir travailler dans le respect des normes HACCP

Diplôme exigé : CPA cuisine

Compétences :

- ✓ être autonome,
- ✓ être méthodique,
- ✓ être rigoureux(se),
- ✓ être efficace et réactif (ve),
- ✓ être ponctuel(le) et assidu(e),
- ✓ maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants,
- ✓ savoir organiser son temps.

CV + lettre de motivation à envoyer à la Mairie de Lagarde-Enval
le Bourg 19150 Lagarde-Enval
mail : lagarde-enval@wanadoo.fr