

Pantin, une ville populaire aux portes de Paris, membre de l'établissement public Territorial Est Ensemble et territoire de la Métropole du Grand Paris, recrute un(e) :

APPRENTI AIDE CUISINIER (H/F)

Direction de la Petite Enfance et des Familles

Description du poste :

Sous la responsabilité du(de la) responsable de l'établissement, vous aidez le cuisinier en contribuant à la préparation des repas et à la gestion de la cuisine de l'établissement, au sein de laquelle vous mettez en œuvre du plan de maîtrise des risques sanitaires. Vous collaborez avec les différents établissements petite enfance municipaux dotés d'une cuisine collective et contribuez aux projets municipaux relatifs à l'alimentation et aux cuisines.

A ce titre, vos missions seront :

Aider et contribuer à la préparation des repas et à la gestion de la cuisine en lien avec le cuisinier, en :

Mettant en œuvre le plan de maîtrise des risques sanitaires au sein de la cuisine : élaboration et mise en œuvre des protocoles

Contribuant à la confection des menus en concertation avec le(la) responsable ou son adjoint(e), en prenant en compte, le cas échéant, les régimes alimentaires des enfants accueillis ou les aléas de livraison

Participant à la gestion des stocks et des commandes

Contrôlant la quantité et la qualité la livraison

Assurant des contrôles selon la méthode HACCP (fiches de renseignement)-, et en informant le ou la responsable en cas de difficulté

Etant force de proposition et d'innovation dans de nouvelles compositions et présentations culinaires adaptées aux enfants

Assurant la préparation complète des repas de l'établissement et, le cas échéant, des sites en liaison chaude

Veillant à l'hygiène et au bon fonctionnement du matériel et des locaux (plonge, nettoyage et entretien des cuisines et du matériel)

Participer à la vie de l'établissement et de la direction

Participer aux réunions d'équipe, aux journées pédagogiques et aux temps festifs et conviviaux avec les familles...

Contribuer à la continuité de la cuisine en remplaçant le cuisinier titulaire lors de ses absences (congs, formation, etc.) ainsi que la liaison chaude si besoin-

Contribuer à la réflexion transversale relative aux cuisines et à l'alimentation dans les établissements petite enfance (menus, diététique, protocoles, etc.)

Compétences attendues à l'issue de la formation :

Savoir :

Appréhender les règles d'hygiène et de sécurité requises en établissement petite enfance et dans les sites de restauration collective

Etre sensible à l'hygiène vestimentaire et corporelle

Appréhender la méthode HACCP afin de la maîtriser

Appréhender le fonctionnement des machines et les caractéristiques et risques des produits utilisés

Etre sensible aux gestes et postures liés aux missions de cuisinier

Etre sensible aux principes du développement durable et de l'alimentation bio

Savoir-être :

Sens du service public

Discrétion professionnelle

Esprit d'équipe et qualités relationnelles

Assiduité et ponctualité

Méthode et sens de l'organisation

Rigueur et efficacité

Capacités d'adaptation

Savoir faire :

Savoir repérer, anticiper et alerter sur les risques liés à l'activité

Respecter les règles d'hygiène (corporelle, alimentaire) liées à la préparation des repas, au matériel et aux locaux

Savoir adapter ses connaissances à la diététique infantile

Savoir préparer des menus équilibrés permettant d'éveiller la découverte gustative des enfants

Savoir présenter agréablement les plats

Savoir respecter les consignes d'utilisation des machines et produits

Savoir rendre compte du travail accompli

Profil demandé :

Diplôme préparé souhaité : CAP en restauration collective

Conditions particulières :

Les horaires varient en fonction de la configuration de l'établissement.

La continuité de service peut nécessiter une adaptation ponctuelle du planning hebdomadaire.

Les congés sont pris en fonction de l'organisation du service

Si ce poste vous intéresse, merci de nous faire parvenir votre dossier de candidature (CV + lettre de motivation) par mail à : recrutement@ville-pantin.fr

Toutes les candidatures sont à adresser à l'attention de :

Monsieur le Maire de Pantin
Conseiller départemental de Seine-Saint-Denis
84/88 Avenue du Général Leclerc
93507 Pantin cedex