



OFFRE D'EMPLOI EXTERNE

La DGA Action Cohésion Sociale recrute pour ses crèches, centres de loisirs, cuisine centrale des

Agent.e.s de cuisine / Agent.e.s polyvalent.e.s de restauration remplaçant.e.s

CONTEXTE

Dans le cadre de remplacement de personnels absents sur les crèches, centres de loisirs, vous intervenez en autonomie sous la responsabilité des directeurs.trices de structures. Vous pouvez également être amenés à effectuer des remplacements au sein de la cuisine centrale.



MISSIONS

Poste Cuisine et lingerie (crèches et centres de loisirs)

- Réceptionner les repas et effectuer les contrôles sanitaires obligatoires
- Stocker les repas en chambre froide
- Remettre en température en respectant les normes en vigueur
- Préparer et assurer le service des repas (1 ou 2 services) ainsi que les goûters (en appui de l'équipe auprès des enfants)
- Nettoyer la cuisine et laver les équipements
- Assurer la traçabilité des opérations à chaque étape
- Collecter, laver, sécher, plier, ranger et distribuer le linge de la crèche

Poste Cuisine, préparation et conditionnement (cuisine centrale)

- Assurer le comptage des plats de la production du jour
- Préparer et mettre en barquette les entrées froides
- Sertir, mettre en lots et stocker les plats
- Compléter les fiches de contrôle
- Nettoyer le poste et les équipements de travail



PROFIL

- **Formation dans le domaine de la restauration (CAP Cuisine, Restauration...)**
- Formation HACCP exigée
- Expérience dans un poste similaire (cuisine satellite ou centrale)
- Organisation, rigueur, ponctualité
- Le poste en cuisine centrale demande des aptitudes physiques importantes (manutention, variations de température)
- **Permis B et véhicule indispensables**

CONDITIONS DU POSTE

Type de poste : CDD

Durée CDD : Durée variable en fonction des besoins de remplacement

Les personnes ayant effectué ces remplacements pourront se voir proposer à terme des CDD longs ou, après une procédure de recrutement interne, des postes permanents ainsi que l'accès à des formations

Horaires : 10h00-16h00 en moyenne et 07h00-15h00 pour la cuisine centrale (sauf le mercredi 07h00-12h00)

Lieu de travail : Labège, Ramonville, Pechbusque, Lacroix Falgarde, Vigoulet Auzil, Castanet-Tolosan, Pechabou, Donneville, Montgiscard, Ayguesvives, Baziège, Odars, Escalquens

Poste à pourvoir : Dès que possible

Dans le cadre de la loi de février 2005, le Sicoval est attentif à l'intégration d'agents justifiant d'une attestation de RQTH

Déposer votre candidature (par mail de préférence) :

Adresser CV + lettre de motivation en indiquant la référence VIVIER/RESTO avant le **lundi 7/03/2022** à :

drh.recrutement@sicoval.fr ou par courrier à :

Monsieur le Président de la Communauté d'Agglomération du Sicoval - 110 rue Marco Polo - 31670 Labège

Renseignements : 06 74 02 38 92