



La ville de Villemomble recrute un Cuisinier pour sa maison familiale (H/F) Cadre d'emploi des adjoints techniques

Sous la responsabilité du directeur du centre de vacances de Corrençon-en-Vercors, vous participez à la production chaude et froide en lien avec la politique qualité en œuvre et veille aux bien être des vacanciers.

Missions principales (non exhaustives) :

- Proposer des recettes et des menus en tenant compte de la saisonnalité et du public concerné (enfants, adultes, personnes âgées)
- Assurer la mise en œuvre des fiches techniques culinaires
- S'assurer de la qualité des denrées
- Gérer le stock alimentaire
- Elaborer, préparer et vérifier les plats (contrôle qualitatif et quantitatif) en fonction du nombre de convives et des menus planifiés
- Mettre en œuvre les procédures d'entretien du matériel et des locaux
- Vérifier et suivre le bon fonctionnement du matériel
- Mettre en pratique les conditions d'hygiène qui s'appliquent (HACCP), mettre en œuvre les procédures liées à la traçabilité des denrées et respecter les règles de traçabilité
- Réaliser des préparations spécifiques liées aux allergies alimentaires

Profil et compétences :

- Être titulaire du CAP cuisine ou équivalent avec idéalement une expérience de cuisinier ou de commis
- Connaître la diététique appliquée aux enfants serait un plus
- Maitriser les normes d'hygiène et de sécurité et les appliquer de manière stricte
- Être organisé, réactif, rigoureux, autonome et ponctuel
- Capacité à travailler en collectivité d'accueil de mineurs

Rémunération et complément d'information :

- Rémunération statutaire + IFSE
- Prime de fin d'année
- Politique de formation active
- 25 congés annuels et 11 ARTT (37 heures hebdomadaire)