



DGA FAMILLE SPORTS ET EDUCATION
DIRECTION DE LA FAMILLE
Service de la Petite Enfance

Catégorie C – Filière technique

Intitulé du poste

Agent de cuisine (H/F)

Réf : 2018/FAM05

Missions liées au poste

Vous contribuerez au bon fonctionnement de l'équipement, gérant la fourniture de repas dans des conditions sécurisées ainsi que l'entretien de certains locaux.

Missions principales :

*Préparation et service des repas :

- Réception, contrôles (qualitatif et quantitatif) et stockage des produits livrés,
- Préparation de certains éléments du repas, découpe, assaisonnement,
- Préparation des gouters,
- Adaptation de texture en fonction de l'âge des enfants,
- Gestion des Projets d'Accueil Individualisé suivant les procédures définies,
- Remise en température des repas dans le respect de la chaîne du froid et du rendu produit,
- Envoi dans les services des repas et des gouters,
- Nettoyage du matériel, ustensiles et vaisselle de cuisine, plonge après les repas,
- Entretien des locaux de restauration et annexes.

Missions secondaires : en fonction de l'organisation propre à l'établissement l'agent assure les missions suivantes :

*Gestion administrative de l'activité de restauration :

- Calcul et passation des commandes repas et produits périphériques (ingrédients, produits d'entretien) en fonction des menus, des effectifs et des stocks,
- Réalisation mensuelle des inventaires physiques,
- Archivage des documents qualité (menus servis, enregistrements),
- Entretien des locaux hors locaux de restauration.

Profil

Formation : idéalement CAP agent polyvalent de restauration - BEP Bio-service

Expérience professionnelle : Expérience sur un poste similaire appréciée.

Conditions de travail associées au poste :

- Horaire lié à l'ouverture de l'équipement et à l'organisation du service,
- Utilisation éventuelle d'équipements informatiques du logiciel salamandre,
- Utilisation de matériel spécifique au poste de travail,
- Dotation et port d'une tenue vestimentaire pour les missions le nécessitant,
- Dotation d'un téléphone portable réservé à l'utilisation « alerte produit »,
- Congés imposés en fonction des fermetures des établissements.

Compétences :

- Se conformer avec rigueur et minutie aux procédures,
- Posséder des connaissances de base sur la réglementation en hygiène alimentaire applicable en restauration collective,
- Organiser son travail de manière à respecter un planning et des délais d'exécution,
- Maîtrise des règles d'hygiène et d'utilisation des produits d'entretien.

Qualités recherchées :

- Respect du port de la tenue de travail (blouse, charlotte, absence de bagues, d'ongles longs, faux ongles, gel, vernis..),
- Respect des procédures internes et de la planification des opérations participant à la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments,
- Tenue des documents qualité : Suivi des températures, plan de nettoyage, désinfection... ,
- Gestion des non conformités : réactivité lors d'écart à la réception ou tout au long de l'utilisation des produits.

Vous retrouverez sur notre site Internet www.nice.fr une présentation complète de notre activité, de nos projets et de l'ensemble des postes à pourvoir.

Pour postuler, adressez-nous votre lettre de motivation et votre CV, en précisant la référence de l'annonce, par courrier à Monsieur le Maire :
Direction Générale Adjointe Ressources Humaines et Systèmes d'Information – Direction Recrutements et Carrières – Service Recrutements et Mobilités -
Mairie de Nice – 3 rue Raoul Bosio - 06364 NICE Cedex 4
ou par mail à : emplois@niccotedazur.org