



Responsable de Restauration Collective – Cuisinier(ère) Crèches (H/F)

Cadre d'emplois des Adjoints Techniques Territoriaux

Marseille, ville d'arts et d'histoire, 1er Port de France, labellisée French Tech s'engage dans une nouvelle dynamique de développement social, économique, environnemental, d'offre culturelle et s'inscrit dans la révolution numérique au service de la mutation urbaine ainsi que dans une démarche de proximité pour promouvoir le bien vivre ensemble.

Au sein de l'une des crèches municipales de la Ville de Marseille, dont la mission dépend fonctionnellement de la Direction Générale Adjointe la Ville des Petites Marseillaises et des Petits Marseillais, sous la responsabilité du (de la) Directeur(trice) d'Établissement d'Accueil du Jeune Enfant, vous enflez votre toque pour préparer des plats chauds et froids afin de raviver les papilles de vos petits convives.

Vos missions

Votre rôle consistera à :

- Respecter les normes HACCP ;
- Réaliser et organiser les repas (laver, éplucher, couper, cuire, etc ..) à partir de menus élaborés sur la base d'un plan alimentaire adapté aux besoins du jeune enfant de 0 à 3 ans ;
- Être garant de l'application des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine ;
- Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées alimentaires ;
- Assurer l'entretien de la cuisine et du matériel de cuisine en respectant les protocoles en vigueur (nettoyage, désinfection et bon fonctionnement) ;
- Appliquer et respecter les procédures d'amélioration continue

Modalités de travail

- Travail à complet (39h15 avec RTT) réparti sur 5 jours par semaine du lundi au vendredi
- Fermetures annuelles prévues lors de certaines vacances scolaires.- Mobilité impérative sur l'ensemble des crèches de la ville

Rejoignez-nous !

Modalités de recrutement

- Titulaire du CAP Cuisine
- Titulaire de la Fonction Publique : détachement ou mutation
- Lauréat(e) du concours Adjoint Technique Responsable Restauration Collective Cuisiniers des crèches : nomination

- Non fonctionnaire : CDD de 6 mois à 1 an renouvelable

Vos avantages

- Comité d'Action Sociale,
- Protection Sociale Complémentaire,
- Carte libre circulation sur tout le réseau RTM,
- Titres restaurant

Votre lieu de travail

Lieu à définir en fonction du besoin.

- Le poste est à pourvoir immédiatement.
- Référence de l'offre : 00005411

Postulez directement en ligne sur <http://emplois.marseille.fr/>