

## APPEL A CANDIDATURE



### Commune d'Aubignan

35, place du général de Gaulle

84810 AUBIGNAN

Tél : 04 90 62 61 14

personnel@aubignan.fr – www.aubignan.fr

## Aide cuisinier en restauration scolaire (H/F)

### Temps complet (35h)

(Poste à pourvoir au plus tôt)

Contrat à durée déterminée de 6 mois renouvelable

Filière technique/Cat. C

### Supérieur hiérarchique :

Responsable adjoint du service scolaire et périscolaire

## EMPLOYEUR

La commune d'Aubignan est une commune provençale de taille moyenne comptant 5661 habitants (Aubignais). Elle est située à proximité de Carpentras au cœur du Comtat Venaissin et est membre de la communauté d'agglomération Ventoux-Comtat Venaissin (CoVe).

Monsieur le maire, Siegfried BIELLE a pris ses fonctions 5 juillet 2020. Le conseil municipal est composé de 29 élus municipaux. La commune employait, au 30 juin 2021, 47 agents titulaires (29 femmes et 18 hommes) et 31 agents contractuels (20 femmes et 11 hommes).

La commune s'engage dans une démarche de développement durable et souhaite privilégier les produits locaux et bios. Accueillir les enfants dans un cadre agréable et sécurisé par du personnel dédié pour assurer leur accompagnement éducatif afin qu'ils deviennent des consomm'acteurs, leur faire connaître d'autres cultures et les sensibiliser au "vivre ensemble" est une de ses priorités.

## POSTE / ACTIVITES PRINCIPALES

Au sein du service restauration scolaire, sous la responsabilité du responsable adjoint du service Enfance, vos missions principales seront les suivantes :

### • Assister le cuisinier dans la confection et la présentation des plats :

Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets : éplucher les légumes, préparer la viande (tranchage, désossage...), évaluer la quantité de produit de base, approvisionner des denrées en chambre froide ou en réserve... - Participer à la confection des plats et des desserts - Surveiller la cuisson des plats - Vérifier les préparations en terme de goûts et de qualités - Dresser les assiettes en veillant à l'équité du contenu et distribuer les plats.

### • Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels :

Dans le respect des normes HACCP  
Utiliser les ustensiles et accessoires de la cuisine pour réaliser les plats - Assurer le bon fonctionnement des matériels et équipements utilisés - Brancher les appareils en étant vigilant aux normes de sécurité - Laver les ustensiles à l'eau courante puis au lave-vaisselle - Veiller au respect des zones de rangement - Nettoyer et ranger la batterie de cuisine - Nettoyer l'ensemble de la cuisine et de ses équipements : chambre froide, sols et murs en carrelage, hotte et grilles de ventilation (une fois par mois), bouche d'évacuation des eaux usagées, réserve (une fois par semaines), supports poubelles (à désinfecter)... - Entretien des plans de travail en inox avec un produit approprié.

### • Réceptionner et stocker les denrées :

- Participer aux achats du restaurant - Préparer la zone de stockage (tri des produits, remise en ordre) - Réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner - Ranger les denrées dans les zones appropriées en se conformant aux fiches techniques - Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption - Participer à la gestion et au suivi des stocks.

### • Assister le cuisinier dans la gestion courante du restaurant :

- Faire appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité - Contribuer à la rédaction des fiches techniques de recettes - Participer à l'élaboration des menus - Assurer la continuité du service de restauration en l'absence du chef cuisinier.

## PROFIL

**Savoir être :** Travailler en équipe et en autonomie – Rigueur – Sens de l'organisation – Capacité à rendre compte

## REMUNERATION

Indice correspondant au 1<sup>er</sup> échelon de la grille indiciaire du grade d'adjoint technique territorial

Régime indemnitaire - Prime de fin d'année