

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

Cuisinier/Cuisinière en restauration scolaire (H/F)

Temps complet (35h)

(Poste à pourvoir au plus tôt)

Agent titulaire ou Contrat à durée déterminée de 6 mois renouvelable
Filière technique/Cat. C

Supérieur hiérarchique :
Responsable du service Enfance Jeunesse

EMPLOYEUR

La commune d'Aubignan est une commune provençale de taille moyenne comptant 5661 habitants (Aubignonais). 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 30/09/2021, 47 agents titulaires (29 femmes et 18 hommes) et 33 agents contractuels (21 femmes et 12 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 consommateurs, 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 du service Enfance Jeunesse, votre mission sera d'assurer la production de repas et de participer aux missions d'expédition et de distribution. Vos activités principales sont :

- Elaborer les menus et planifier
- Produire des repas variés et équilibrés en veillant à garantir leur qualité nutritionnelle et à privilégier l'approvisionnement en produits locaux, frais, de saison, bio,
- Intégrer une démarche respectueuse de l'environnement dans la gestion du service.
- Cuisiner et préparer des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de restauration collective
- Superviser le travail de l'équipe (4 agents)
- Maîtriser les techniques de production liaisons froide et chaude
- Nettoyer le matériel et les locaux - Réceptionner et contrôler les livraisons
- Respecter les procédures HACCP
- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Privilégier les circuits courts et produits locaux
- Maîtriser les coûts

PROFIL

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

Diplômes ou habilitations demandés : Formation de cuisiner – Expérience souhaitée (de préférence en collectivité)

REMUNERATION

Indice correspondant au 1^{er} échelon de la grille indiciaire du grade d'adjoint technique territorial ou indice détenu.

Régime indemnitaire

Prime de fin d'année