



# Offre d'emploi:

## **Emploi : Agent de restauration en centre de loisirs**

**Contexte :** L'association 'Pour les Enfants du Pays de Beleyme' recherche un agent de restauration pour le centre de loisirs multisite 'Les P'tits Génies de Paradis'.

Vous êtes dynamique et sérieux?

Vous aimez travailler au sein d'une petite équipe ?

Vous êtes prêt à confectionner des repas issus de l'alimentation durable?

### **Profil :**

- Le permis de conduire est nécessaire
- Expérience similaire souhaitée

### **Conditions d'embauche :**

- CDD du 12 au 23 décembre 2022
- 30h hebdomadaire, soit 130h par mois
- Salaire mensuel brut de 1597.00 Euros, 12.3€ brut/heure
- Lieu de travail : Montagnac la Crempse et Maurens

Envoyez votre candidature à : [lesptitsgeniesdeparadis@gmail.com](mailto:lesptitsgeniesdeparadis@gmail.com) avant le 05 décembre 2022



## Fiche de Poste

### Cuisinier.ère Polyvalent.e pour le centre de loisirs

#### multi-site « Les ptits Génies de Paradis »

Sous la responsabilité directe de la directrice, le·la salarié·e sera chargé·e des tâches suivantes :

- **Travail en cuisine :**
- Commande, réception, vérification des produits alimentaires.
- Élaboration des menus en collaboration avec la directrice.
- Préparation, fabrication des entrées, des desserts, des gâteaux, de compotes, ...
- Préparation, présentation et transport des repas sur les sites de Montagnac-la-crempse et Maurens .
- la préparation des tables est assurée les personnels des deux sites(assiettes, couverts, verres, pots à eau, ...)
- Entretien quotidien et désinfection de la cuisine, de l'électroménager et de la réserve de Campsegret.
- Gestion des stocks des marchandises, des matériels et des produits.
- La mission , « contribuer au moment du repas dans le lieu de vie des enfants en lien avec ses collègues : service, aide à la prise de repas, rangement, nettoyage, » est assurée les personnels des deux sites
- Veiller à la santé, à la sécurité, au bien être et à l'épanouissement de l'enfant.
- **Entretien des locaux :**
- Dans un esprit d'équipe, entretien quotidien de la structure technique (hygiène complète des locaux et désinfection) y compris entretien du linge de cuisine.
- Grand ménage à fond selon planification.
- **Participation active :**
- Participation active à la construction du projet pédagogique et à son évolution.
- Participation ponctuelle aux réunions d'équipe.
- Échange et réflexion quotidienne sur la pratique professionnelle avec l'ensemble de l'équipe éducative et la directrice.

Préparation et participation aux évènements festifs du centre de loisirs multi-site.

- **Qualités requises :**
- Notion de diététique infantile
- Connaissance de la méthode HACCP
- Connaissance stricte des procédures sanitaires
- Connaissance des principes d'ergonomie pour organiser son poste de travail
- Créativité et autonomie
- Sens de l'organisation
- Respecter la confidentialité et le secret professionnel
- Polyvalence
- Sens du travail en équipe
- **Caractéristiques du poste :**
- horaires du poste : 9h – 12h et 12h45 - 15h45