

**La ville du Blanc-Mesnil recrute
Pour le centre de vacances à Nanteuil-Le-Haudouin
Un « commis de cuisine » (H/F)**

ENVIRONNEMENT

Assurer la saison à Nanteuil-Le-Haudouin pour les séjours de vacances (printemps-été).

MISSIONS

Seconder le cuisinier. Assurer des tâches d'entretien et de nettoyage des équipements de cuisine et des locaux. Préparer les repas et le mettre en valeur dans leur présentation, dans le respect des règles d'hygiène alimentaire, des matériels culinaires et des locaux.

ACTIVITES

- Élaborer des menus équilibrés et réaliser leurs fiches techniques
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes
- Veiller au respect des règles liées à la sécurité en cuisine
- Contrôler les chambres froides et du bon fonctionnement des divers matériels de la cuisine (plonge, légumerie, cuisson, préparation froide)
- Réaliser la plonge
- Rendre compte de son activité et des dysfonctionnements constatés
- Mission ponctuelle d'entretien des autres bâtiments du centre

COMPETENCES

- Connaissance et respect des règles d'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP
- Capacité à prendre en compte les impératifs de gestion, de qualité et de coût
- Capacité à concevoir des menus équilibrés, adaptés aux différents publics
- Faire preuve de créativité
- Rigoureux et appliqué

CONDITIONS D'EXERCICE

- CAP ou CQP cuisine exigé
- Horaires spécifiques
- Travail du week-end
- Expérience sur un poste similaire souhaitée
- Habilitation en HACCP

CADRE STATUTAIRE

Cadre d'emplois des adjoints techniques

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

Directeur de l'établissement