

# MAIRIE DE PECY

## OFFRE D'EMPLOI

INDENTIFICATION DU POSTE	
Fonction du poste	Apprenti cuisinier
Nature du poste	Technique
Service	Restaurant scolaire
Date de recrutement et durée	SEPT 25 - 2 ans - 35h hebdomadaire annualisé
Statut, corps, catégorie, grade	Contrat d'apprentissage

ENVIRONNEMENT DU POSTE	
Intitulé du poste	Apprenti de cuisine
Mission principale	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ prépare et distribue les repas</li><li>➤ entretien les matériels et locaux</li></ul>
Composition des services	3 agents
Organisation du travail	Travail en équipe
Positionnement de l'agent dans l'organigramme du service	L'agent sera sous la responsabilité du chef de cuisine
Conditions d'exercice	Travail en relation avec l'équipe de cuisine, des animateurs et des élèves de 3 à 11 ans
Risques professionnels	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maladies musculaires</li><li>• Postures statiques et répétitives</li></ul>

MISSION ET ACTIVITE DU POSTE	
Mission principale	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ prépare et distribue les repas</li><li>➤ entretien les matériels et locaux</li></ul>
Missions et activités	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <u>Prépare et distribue les repas :</u> <i>Sous l'autorité du maître d'apprentissage</i><ul style="list-style-type: none"><li>• cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires</li><li>• Participer aux conceptions des menus adaptés aux besoins des enfants</li><li>• Participer à concevoir les productions</li></ul></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser des préparations culinaires simples, découper et conditionner des plats froids, entrées, fromages et desserts</li> <li>• Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>• Proposer de nouvelles recettes</li> <li>• Distribuer et proposer les repas aux enfants</li> </ul> <p>➤ <u>Entretien les matériels et locaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés</li> <li>• veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux</li> <li>• Appliquer les règles de la méthode HACCP</li> <li>• Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de la cuisine</li> <li>• Réceptionner les livraisons et contrôler leurs conformité</li> <li>• Elaborer les documents de suivi dans le cadre de Plan de Maîtrise Sanitaire</li> <li>• Vérification de la qualité des denrées et de leurs dates limites de consommation</li> <li>• Enregistrement des températures de refroidissement et des nettoyages</li> <li>• Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable</li> </ul>
Compétences requises	<p>Les « savoirs »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier</li> <li>• Maîtriser les techniques culinaires classiques</li> <li>• Disposer de la capacité à travailler en équipe</li> <li>• Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Respecter les consignes de la hiérarchie</li> <li>• Faire preuve de rigueur et sens de l'organisation</li> <li>• Etre force de proposition</li> <li>• Avoir le sens de l'écoute</li> <li>• Qualités relationnelles respectueuses de la hiérarchie</li> <li>• Etre ponctuel, assidu, rigoureux et consciencieux</li> <li>• Etre organisé et acquérir de l'autonomie</li> <li>• Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve</li> <li>• Sens du service public</li> <li>• Transmettre l'information (ascendante et descendante)</li> <li>• faire la preuve d'une réelle aptitude aux relations humaines</li> <li>• Vérifier le respect des règlements de sécurité et du bon état des équipements</li> </ul>

## CANDIDATURES

Les candidatures sont à adresser  
**avant le 30 mars 2025** à

M. le Maire de Pécy  
[contact@mairiedepecy.fr](mailto:contact@mairiedepecy.fr)

