

LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU PAYS DE GEX

27 communes, 100 000 habitants, 200 collaborateurs
Au pied du Jura et à 15 km de Genève et du Lac Léman

Recrute

UN(E) CUISINIER(E)

pour le multi-accueil les Pitchouns à Saint-Genis-Pouilly

CDD en remplacement d'un agent indisponible

(Cadre d'emploi des adjoints techniques – Cat. C - H/F)

En lien avec la directrice de la crèche, vous serez chargé d'organiser et de gérer la production des repas pour les enfants accueillis au Multi-accueil.

MISSIONS

- Assurer sur place la fabrication des repas dans le respect des normes en vigueur
- participer à l'élaboration des menus
- participer aux commandes des fournitures alimentaires,
- gérer le stockage de ses dernières dans le respect des normes en vigueur
- entretien de la cuisine, de ses ustensiles, de la vaisselle

PROFIL

- **Diplôme de CAP cuisine exigé**
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et travail selon la méthode HACCP.
- notions de diététique infantile.
- rigoureux/rigoureuse, soigné(e) et organisé(e).
- capacité à prendre des initiatives, travail en autonomie et rendre des comptes à votre hiérarchie.
- Vous appréciez le travail en équipe et au contact des enfants

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- CDD prolongé en fonction de l'absence de l'agent indisponible ;
- Temps complet ;
- Poste à pourvoir dès que possible ;
- Conditions salariales :
 - Selon rémunération statutaire et régime indemnitaire (RIFSEEP),
 - Avantages : supplément familial de traitement – chèques déjeuner – prise en charge de l'abonnement transports en commun pour les trajets domicile – travail;
- Envoi des candidatures (CV, lettre de motivation, copies des diplômes) par courriel à rh@paysdegexagglo.fr
- Tous les renseignements concernant le poste peuvent être demandés en envoyant un mail à rh@paysdegexagglo.fr.



Procédure de recrutement :

- Les candidatures sont traitées au fur et à mesure de leur arrivée ;
- Dès qu'une candidature correspond au profil recherché, la personne est invitée à un entretien.