



Ville de Niort
CS 58755
79027 NIORT CEDEX
Direction des Ressources Humaines

RECHERCHE APPRENTI(E) CAP CUISINE

Référence : APPRENTI(E) CAP CUISINE

DIRECTION DE L'ÉDUCATION SERVICE RESTAURATION

Presentation :

A côté de ses missions obligatoires en matière de gestion des écoles du 1^{er} degré (carte scolaire, ressources humaines et financières, patrimoine), la Direction de l'Éducation contribue à la mise en œuvre d'une politique éducative au sens large, souhaitée par la Municipalité, en investissant les temps périscolaires et extra scolaires dans le cadre d'un projet Éducatif de Territoire, renouvelé en 2023. Plus de 4 000 enfants fréquentent les 19 groupes scolaires répartis sur le territoire Niortais. Le périmètre d'activité de la Direction est vaste avec de multiples partenaires internes et externes.

Au sein du service restauration et avec l'accompagnement d'un(e) responsable de restazurant expérimenté(e), vous aurez pour missions :

Missions :

1/ PARTICIPATION A LA GESTION DES REPAS ET A LA RÉALISATION DES PRÉPARATIONS FROIDES ET CHAUDES :

- Appliquer les règles de santé et de sécurité au travail (port des E.P.I.) ;
- Appliquer les procédures d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- Réceptionner et contrôler les livraisons ;
- Nettoyer et éplucher les produits de base ;
- Mettre les préparations culinaires en plats ou récipients individuels ;
- Utiliser les outils informatiques : transmission des informations, suivi du PMS, saisie des effectifs, commandes de produits.

2/ DISTRIBUTION ET SERVICE DES REPAS-ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES DANS LE RESPECT DE LA CHARTE DU TEMPS MERIDIEN :

- Adapter la mise en place selon l'organisation du site : self ou service à table ;
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène ;
- Adopter une attitude éducative auprès des enfants .

3/ MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX ET DES TENUES DE TRAVAIL :

- Entretenir le linge, les locaux et le matériel (vaisselle, salle à manger, cuisine, sanitaires, pièces annexes) ;
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection.

4/ PARTICIPATION A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

- Adapter les quantités d'aliments préparés à l'effectif présent et à la consommation réelle ;
- Mettre en place les actions de lutte contre le gaspillage déterminées par le Service : petite faim/grande faim, contrôle de l'eau et du pain, sensibilisation des enfants...
- Réaliser les pesées quotidiennes des déchets évitables.

Profil :

Diplôme ou titre souhaité à préparer : CAP

Renseignements :

Après de Madame Cécile BRANGIER, Responsable du service Restauration (Tél : 05 49 78 73 10)

Merci de déposer votre candidature à l'adresse suivante : drh-recrutement@mairie-niort.fr

Adresser votre lettre de motivation, accompagnée d'un curriculum vitae détaillé, avant le **31/05/2024** en mentionnant la référence **APPRENTI(E) CAP CUISINE** à