

# Le département de la Marne recrute...



## Un(e) aide de cuisine

Référence métier : aide de cuisine

Date de prise de fonction souhaitée : 01/09/2020

Date limite de dépôt de candidature : 06/03/2020

Direction concernée : éducation, loisirs et mobilité

Lieu d'affectation :

Service concerné : Restauration

**Collège Saint-Exupéry**

Positionnement dans le service : Sous la responsabilité fonctionnelle du gestionnaire et du chef de cuisine

Squares Saint-Exupéry

51190 Avize

Missions du Service / Rôle de l'agent :

Participe au service de restauration scolaire et occupe des missions d'entretien des locaux.

### CADRE D'EMPLOIS / STATUT

Catégorie (A, B, C) : C

Filière : technique

Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement

### DESCRIPTIF DU POSTE

Organisation du travail (temps complet / non complet / Horaires) : temps complet

Mission(s) principale(s) : aide à la confection des entrées & des desserts et plats chauds si besoin, assure le service et fait le nettoyage du matériel et des locaux. Nettoyage de la plonge batterie & entretien du self.

### DETAILS DES ACTIVITES PRINCIPALES

- Préparer les entrées & desserts de demi-pension de manière agréable en équipe
- Assurer la réception des marchandises
- Assurer la prise des températures, le contrôle de la DLC, puis effectuer le dé-cartonnage et le stockage dans le frigo, congélateur ou réserve sèche.
- Contrôler les dates de péremption dans le frigo, la réserve & local produit d'entretien.
- Signaler au chef de cuisine toutes anomalies.
- Confectionner les « encas » et autres accueils formations, les CA & autres manifestations en équipes.
- Permettre la traçabilité des produits par des écrits et relevés d'étiquettes.
- Assurer le service du plat chaud, de légumes et de la viande.
- Aide à la préparation si besoin des plats chauds
- Nettoyage du matériel, des locaux & plonge.

Activités ponctuelles : Assurer le nettoyage des locaux cuisine & self notamment les mercredis / Aider les autres services si besoin : entretien (ménage, plonge), accueil, etc.

### PROFIL DU POSTE

Savoirs : techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe, techniques de présentation et de remise des repas aux consommateurs. Règles d'hygiène dans le cadre de la méthode HACCP. Principe de nettoyage et de désinfection. Sécurité liée aux techniques d'entretien

Savoir-faire : Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène, Expérience en cuisine.

Savoir-être : Ponctualité, rigueur, autonomie, adaptabilité, qualités relationnelles et sens du travail en équipe, discrétion.

Polyvalence

### Expérience en cuisine obligatoire

☛ *Curriculum vitae et lettre de motivation à adresser au :*

**Département de la Marne**

Direction des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques  
Service recrutement, carrière et rémunération – pôle recrutement  
2 bis rue de Jessaint  
CS 30454

**51038 – CHALONS EN CHAMPAGNE Cedex**

ou

[recrutement@marne.fr](mailto:recrutement@marne.fr)

☛ *Si vous êtes titulaire de la Fonction Publique, veuillez nous adresser votre dernier arrêté de situation.*

☛ *Retrouvez toutes nos offres sur : [www.marne.fr](http://www.marne.fr)*

Les informations personnelles communiquées lors du dépôt de votre candidature feront l'objet d'un traitement informatique destiné à étudier votre candidature. Ces données pourront être conservées par les services habilités du Département de la Marne pendant un délai de 2 ans avant d'être supprimées. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez de droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation et d'opposition, que vous pouvez exercer aux adresses suivantes: [recrutement@marne.fr](mailto:recrutement@marne.fr) ou [dpo@marne.fr](mailto:dpo@marne.fr).