



OFFRE D'EMPLOI CUISINIER

PRESENTATION DU SIVOM

Le SIVOM Val de Banquière est un établissement public de coopération regroupant 15 communes Aspremont, Bonson, Castagniers, Châteauneuf-Villevieille, Colomars, Drap, Duranus, Falicon, La Roquette-sur-Var, La Trinité, Levens, Saint-André de la Roche, Saint-Blaise, Saint-Martin-du-Var, Tourrette Levens.

De la Vallée du Var au Paillon, il propose de multiples services à des publics aussi sensibles que les enfants, les adolescents et les personnes en perte d'autonomie, qui ont besoin d'écoute, de bienveillance et de respect.

- **PETITE ENFANCE** : Le SIVOM dispose de plus de 10 crèches et halte-Garderie.
- **ANIMATION ENFANCE JEUNESSE SPORT** : Les enfants et adolescents sont accueillis dans nos nombreux accueils collectifs de mineurs, péri et extrascolaires. La population se voit également proposer des activités sportives ouvertes à tous les âges.
- **MAINTIEN A DOMICILE** : Un pool de plusieurs dizaines d'aides à domicile sillonne le territoire pour permettre le maintien à domicile des personnes dépendantes, que ce soit par un accompagnement éducatif et social ou par le biais du portage de repas.

Un Centre de formation accompagne également les professionnels et les demandeurs d'emploi sur les métiers dédiés aux services à la personne : petite enfance, auxiliaires de vie, prévention des risques professionnels.

En complément de ces actions, un service technique et des services administratifs œuvrent à la bonne réalisation de ces actions, depuis l'entretien des bâtiments et espaces communaux extérieurs au suivi administratif, comptable et numérique de chaque service.

Si vous souhaitez prendre part à nos missions d'intérêt général, participer à des projets en développement, déployer vos compétences et donner du sens à votre action, pas d'hésitation, rejoignez-nous !

DESCRIPTIF DU POSTE

La mission principale du cuisinier, en binôme avec le chef cuisinier déjà en poste est de réaliser la préparation des plats au quotidien avec des textures adaptées au besoin des enfants accueillis.

1. Les missions :

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires
- Gérer les approvisionnements et le stockage des produits et denrées
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine en respectant les règles en vigueur
- Participer à la découverte du goût chez les tout petits
- Garantir l'élaboration et la bonne distribution des repas en fonction du besoin de chaque enfant et de son régime alimentaire (PAI, âge, introduction alimentaire...).
- Participer au bon fonctionnement de la crèche et aux manifestations festives
- Travailler en autonomie en cas d'absence du binôme
- Proposer des menus en tenant compte de la diététique spécifique et de l'équilibre alimentaire liés à la petite enfance.

2. Qualifications attendues :

- CAP cuisine / pâtisserie + formation HACCP
- Connaissance et expérience en cuisine collective et plus particulièrement en petite enfance appréciées

3. Modalités de recrutement :

- 35 heures hebdomadaires
- Poste contractuel jusqu'au 31 août 2023 (SIVOM Val de Banquière)
Possibilité de reconduction avec la commune de La Trinité
- Poste disponible immédiatement

4. Avantages :

- Plage horaire variable du lundi au vendredi entre : 7h15 et 18h30 – Horaires prévisibles : 8h00-16h00
- Prime annuelle de 1000,00 € brut divisée en 2 versements : juin et décembre
- Titres restaurants
- Fermeture de l'établissement 25 jours par an.

Vous :

- Vous êtes motivé(e) et dynamique
- Vous avez un attrait pour le travail de découverte de l'alimentation en petite enfance
- Vous aimez travailler en équipe
- Vous faites preuve de créativité
- Vous faites preuve de capacité d'organisation et d'adaptation, d'autonomie et de rigueur

Contact :

CV + Lettre de motivation
candidatures@svdb.fr