

Située au cœur du Nord-Isère, la Communauté de communes Les Vals du Dauphiné regroupe 36 communes et 64 000 habitants. Plus de 250 agents portent le projet d'une collectivité moderne et innovante au service de ses communes et de ses usagers.

Dans cette optique, la Communauté de communes recherche un(e)

## Cuisinier en restauration collective F/H

dynamique et motivé(e) pour rejoindre ses équipes

Au sein de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement et sous l'autorité du responsable du service Enfance, vous assurez la production des repas et des gouters pour les enfants qui fréquentent le Centre de Loisirs les mercredis (50 repas max) et vacances (maximum de 80) mais également pour les enfants scolarisés à l'école de Torchefelon (maximum de 90) en respectant rigoureusement les normes et procédures d'hygiène et de sécurité.

Votre mission consistera plus précisément à :

- Elaborer des menus variés respectant les règles d'équilibre alimentaire en collaboration avec la directrice de la crèche de Chimilin.
- Assurer la production des repas pour le public accueilli et pour le personnel encadrant.
- Service des plats sur le chariot au moment des repas.
- Travailler et organiser avec l'équipe pédagogique à des journées à thème, à des ateliers de cuisines proposés aux enfants ou à des temps festifs.
- Assurer la propreté constante des locaux, du mobilier et du matériel utilisé. Assurer le nettoyage et rangement en fin de services.
- Respecter rigoureusement les normes et procédures d'hygiène et de sécurité, et maîtriser la méthode HACCP.
- Commander et préparer des matières premières, gestion informatique des stocks (bon de commande, factures, stockage des marchandises, calcul des couts globaux et des prix de revient).
- Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises.

Rigoureux et autonome, vous bénéficiez d'une formation en cuisine (niveau CAP minimum) et disposez de préférence d'une expérience similaire. Vous maîtrisez la méthode HACCP, faites preuve d'esprit d'équipe et avez un bon contact avec les enfants.

Profil recherché : Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux (cat. C), Poste à temps complet, basé à Torchefelon.

Horaires du lundi au vendredi. Poste à pourvoir le 1er juin 2022.

Rémunération statutaire + régime indemnitaire. Titres restaurant, participation à la protection sociale.

Adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) jusqu'au 20 mai 2022 inclus, par mail à [recrutement@valsdu-dauphine.fr](mailto:recrutement@valsdu-dauphine.fr), à l'attention de Madame la Présidente, sous la référence « Cuisinier Torchefelon ». Les entretiens auront lieu le 30 mai.

Plus d'informations sur le poste ? Contactez Gérald REVEYRAND, responsable service Enfance : [gerald.reveyrand@valsdu-dauphine.fr](mailto:gerald.reveyrand@valsdu-dauphine.fr) - 06.32.94.08.94 ou Laurent GARIN coordinateur restauration : [laurent.garin@valsdu-dauphine.fr](mailto:laurent.garin@valsdu-dauphine.fr) - 04-74-96-84-87