

La Communauté de communes Les Vals du Dauphiné, c'est 250 agents qui s'impliquent chaque jour pour le quotidien des 66000 habitants répartis sur les 36 communes du territoire.

Rejoindre nos équipes, c'est intégrer un collectif animé par des valeurs d'engagement, de coopération et de confiance. C'est, au quotidien, participer à un projet motivant et ambitieux qui engage le territoire dans un nouvel élan pour répondre aux attentes d'aujourd'hui et aux enjeux de demain !

C'est dans ce contexte que nous sommes à la recherche d'un(e)

Cuisinier en restauration collective F/H

Au sein de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement de Torchefelon et sous l'autorité du responsable du service Enfance, jeunesse et prévention, vous assurez la production des repas et des gouters pour les enfants qui fréquentent le Centre de Loisirs les mercredis (60 repas max) et vacances (maximum de 90) mais également pour les enfants scolarisés à l'école de Torchefelon (maximum de 70) 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
- 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.

Profil recherché : 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 d'initiative. Vous avez un bon contact avec les enfants.

Vous êtes intéressé par ce poste ?

Rejoignez-nous et engageons-nous ensemble pour l'intérêt général !

Modalités de recrutement : cadre d'emplois des **Adjointes techniques territoriales** (cat. C), par voie statutaire, à défaut contractuelle, sur poste permanent. Poste à temps complet, basé à Torchefelon. Horaires du lundi au vendredi de 7h30 à 14h30/15h00. Poste à pourvoir le 01 septembre 2023.

Rémunération statutaire + régime indemnitaire. Titres restaurant, participation à la protection sociale, COS38.

Adressez votre candidature (CV accompagné d'une lettre de motivations) jusqu'au 24 mai 2023 inclus, par mail à recrutement@valsdudauphine.fr à l'attention de Monsieur le Président, sous la référence « 2023_CUI_TOR ». Le jury de recrutement se tiendra le lundi 5/06/2023, matin.

Plus d'informations sur le poste ?

Contactez Hervé-Yannick Salanson, Responsable du service Enfance, Jeunesse et Préventions
citoyennes herve-yannick.salanson@valsdudauphine.fr – 06.73.18.01.59

ou Laurent Garin, Coordinateur restauration laurent.garin@valsdudauphine.fr – 04.74.96.84.87