

Poste de cuisinier/cuisinière à temps plein

Dans le cadre d'un remplacement, la Communauté de Communes des Monts du Pilat (42) recrute un-un/une cuisinière pour la période du 30/01/26 au 02/03/26, pour travailler au sein de l'Etablissement d'Accueil des Jeunes Enfants à Bourg-Argental (40 places).

Les missions :

- Placé sous l'autorité hiérarchique de la Directrice de structure et au sein de l'équipe en place :
- Production et valorisation de préparations culinaires pour des enfants de 6 mois à 4 ans environ, et respecter les régimes alimentaires spécifiques.
 - Maintenance et hygiène des locaux et matériels,
 - Interpréter et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène,
 - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires,
 - Respecter les procédures et effectuer des autocontrôles,
 - Appliquer les règles de sécurité au travail,
 - Appliquer les procédures d'entretien des locaux et du matériel,
 - Elaborer les menus en fonction du PMS,
 - Gestion des stocks, commandes et courses,
 - Mise en place de la structure pour ouverture
- **Le profil :** CAP cuisine, formé aux méthodes HACCP
Poste requérant beaucoup d'autonomie

Les conditions :

Travail du lundi au vendredi

Temps de travail : 1 ETP soit **35 h/semaine**

Horaires :

- Du lundi au vendredi de 7h à 14h

L'emploi est à pourvoir **à compter du 30/01/26**

Pour les personnes qui souhaitent candidater : Envoyer une lettre de motivation et un CV par mail à la Communauté de Communes des Monts du Pilat à : finances-rh@cc-montsdupilat.fr **avant le 27 janvier 2026.**