

Agent(e) de cuisine multi-accueil

Offre n° 0074250623001039

Publiée le 23/06/2025



Synthèse de l'offre

Employeur : CDC USSES ET RHONE (CCUR)

Site web de l'employeur : <http://www.usse-et-rhone.fr>

Lieu de travail : 170 Route de Marsin, Chêne-en-Semine (Haute-Savoie)

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Type d'emploi : Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

Durée de la mission : 1 mois

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

Temps de travail : Temps non complet, 22h30 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

Vous travaillez au service petite enfance de la Communauté de Communes Usse et Rhône (26 communes - 22 000 habitants), sous la responsabilité de la directrice du multi-accueil "Les P'tits Lutins", en tant qu'agent de cuisine dans une structure de 25 places/jour accueillant les enfants de 10 semaines à 4 ans.

Missions / conditions d'exercice :

Vos missions principales sont:

- Vérification des effectifs
- Vaisselle du jus de fruit du matin
- Réception et vérification des repas
- Prise des températures à froid
- Hachage de la protéine bébé
- Réchauffage des repas
- Préparation des tables pour le repas
- Prise des températures à chaud

- Service des repas
- Vaisselle des repas
- Ménage de la salle repas et de la cuisine
- Mise en route de la lessive de bavoirs
- Evacuation de la poubelle de la cuisine dans container extérieur.

Profils recherchés :

- Travailler avec les méthode HACCP
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans les protocoles
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Savoir utiliser un lave-vaisselle professionnel
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Connaître les produits d'entretiens leurs fonctions et leurs dosages
- Connaître les techniques de nettoyages des locaux et du matériel
- Connaître les techniques de stérilisation des biberons
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maitrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, etc.)

Contact et modalités de candidature

Contact : 0450561530

Informations complémentaires :

Rémunération : traitement de base + régime indemnitaire RIFSEEP.

Horaires de travail : du lundi au vendredi de 8h30 à 13h00.

Participation employeur prévoyance et santé si contrats labellisés.

Envoyer votre lettre de motivation + CV à Monsieur le Président de la CCUR 24 Place de l'Orme 74910 SEYSSEL.

Possibilité d'envoi des candidatures par mail : rh@cc-ur.fr

Adresse de l'employeur : CDC USSES ET RHONE (CCUR)

>24 place de l'orme

74910 Seyssel

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.