



ÉVREUX

ÉVREUX
PORTES DE NORMANDIE

FICHE DE RECRUTEMENT

Fiche émise le 23/08/2024

Date limite de recrutement 22/09/2024

Direction des ressources humaines mutualisées

N° de poste 28243

Type de recrutement Interne/externe

EMPLOI REPERE CUISINIER

POSTE CUISINIER

Collectivité Evreux Portes de Normandie

Direction DETE

Service Petite Enfance

Lieu d'exercice Multi accueil Isambard 1 et 2

Quartier prioritaire de la ville oui non ✓

Encadrement oui non ✓

oui: nombre d'agents encadrés

Durée d'affectation minimum attendue 3 ans

Catégorie C

Filière Technique

Cadre d'emplois Adjoint technique territorial

Grade Adjoint technique territorial

Nombre de points NBI non concerné ✓

Type de NBI

Temps complet oui ✓ non

Autre temps de travail

TEMPS DE TRAVAIL

Nombre d'heures hebdo 36h36

Nombre de jours hebdo 5

Nombre de RTT 3

Nombre de congés annuels 34

REMUNERATION

Traitement de base correspond au grade auquel s'ajoute le régime indemnitaire (RI)

Groupe RIFSEEP 2

RI mini 250

RI maxi 600

FORMATIONS OBLIGATOIRES POUR EXERCER LES MISSIONS oui non ✓
oui: lesquelles

AVANTAGES SOCIAUX

Participation prévoyance et mutuelle - adhésion CNAS
restaurant administratif- accès médiathèque- accès piscines

DIPLOMES REQUIS

DESCRIPTION SYNTHETIQUE DU POSTE

Rattaché hiérarchiquement à la directrice de la structure, il élabore les repas quotidiens. Il désinfecte et lave la vaisselle et la cuisine selon les procédures HACCP

MISSIONS ET ACTIVITES PRINCIPALES DU POSTE

- Préparer les repas
- Entretien et suivre la cuisine en connaissance des normes HACCP
- Commander les denrées alimentaires en lien avec le menu
- Suivre, tracer et ranger les livraisons, les stocks et les commandes
- Apporter les chariots containers en section

COMPETENCES REQUISES

Savoirs - connaissances théoriques

La réglementation Petite Enfance
Développement de l'enfant
Fonctionnement de la Collectivité Territoriale
Connaissance de la langue française écrite et orale
Connaissance des règles d'hygiène et d'asepsie
Connaissance des normes HACCP
Connaissance du plan de maîtrise sanitaire

Savoir-être - qualités personnelles

Etre à l'écoute
Disponibilité et amabilité
Sens du service public
Discrétion professionnelle
Etre autonome
Bienveillance auprès des enfants
Sens des responsabilités

Savoir-faire - résultat de l'expérience professionnelle

Vérifier le bon entretien et nettoyage du lieu, de l'équipement et du matériel
Assurer l'hygiène et l'entretien de la cuisine et du local poubelles
Signaler les dysfonctionnements selon les procédures
Appliquer les protocoles d'entretien
Appliquer les règles de stockage du matériel et des produits

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL - SPECIFICITES DES MISSIONS

Conditions de travail / contraintes

Travail en 7h19/jour au sein des structures collectives de l'EPN
Peut être amené (e) à travailler sans une autre structure du territoire EPN
Disponibilité

Degré d'autonomie

Moyen

Niveau de responsabilité

Moyen

MOYENS MIS A DISPOSITION

Poste informatique ✓

Autres : préciser

Téléphone ✓

Tenue de cuisine : pantalon, veste, chaussures

Bureau personnel

Bureau partagé

Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons que 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 la loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Candidatures (LM + CV) à adresser à :

Monsieur Le Maire-Président
DRH - CS 70186
27001 EVREUX CEDEX

Courriel : recrutement@epn-agglo.fr (Ville, EPN, CCAS et Caisse des Ecoles)

Initiales visa autorité