

Cuisinier (H/F) en Structure Multi-Accueil

Poste à pourvoir le 1^{er} janvier 2026

Cadre d'emplois des adjoints techniques, agents de maîtrise territoriaux

Votre profil



Niveau requis

- Expérience exigée dans le domaine de la préparation culinaire
- Permis B



Compétences techniques attendues

- Techniques de préparation culinaire
- Maîtrise des attentes et besoins nutritionnels des enfants de 0 à 3 ans
- Maîtrise de base Word et mailing pour assurer l'écriture des menus et les commandes.



Avantages

- Rémunération statutaire
- RIFSEEP
- Titres restaurants
- CNAS/CAS 64



Crèche les P'tits Loups
Chemin Laspassades
64 420 NOUSTY

Vos missions

Réaliser, valoriser & distribuer des préparations culinaires

- Préparer les matières premières alimentaires
- Avoir la capacité de respecter les textures des repas en fonction des âges (*mixé, écrasé, en morceaux*) et les grammages adaptés à chaque âge
- Proposer des menus en collaboration avec la directrice, qui devront respecter le plan alimentaire et les saisons
- Proposer des goûters variés et équilibrés
- Assurer la continuité du travail en réseau avec les fournisseurs de denrées alimentaires bio et être force de propositions pour étendre le réseau pour consolider le projet "Manger bio et local"
- Choisir les produits en fonction de leur provenance et leur composition

Organiser le travail et la production de la cuisine dans le respect des règles en vigueur

- Tenir à jour le cahier de suivi d'achat, cahier de recettes
- Respecter la marche en avant
- Savoir équilibrer les quantités afin de limiter le gaspillage alimentaire
- Assurer la plonge et la réfection des locaux de la cuisine et des salles à manger
- Faire le lien avec les laboratoires procédant aux analyses et savoir ajuster sa pratique en fonction des résultats

Pour postuler

Adressez votre candidature **avant le 13 décembre** à la Communauté de Communes Nord Est Béarn à

rh@cc-nordestbearn.fr

ou sur

www.emploi-territorial.fr