



## OFFRE D'EMPLOI EXTERNE

La DGA Action Cohésion Sociale recrute pour ses crèches, centres de loisirs, cuisine centrale des

## Agent.e.s de cuisine / Agent.e.s polyvalent.e.s de restauration remplaçant.e.s

### CONTEXTE

Nos établissements bénéficient d'un encadrement et d'une taille (en moyenne 27 enfants) permettant un accueil de qualité. Nous avons du personnel technique dédié à la cuisine ainsi qu'à l'entretien. Ainsi, nos équipes peuvent se consacrer au respect du rythme de l'enfant et à l'accompagnement de ses parents. L'ensemble des professionnelles auprès des enfants, quel que soit leur niveau de diplôme, contribue à tous les temps forts du quotidien.

### MISSIONS

Dans le cadre de remplacement de personnels absents sur les crèches et centres de loisirs, ainsi que sur la cuisine centrale du SICOVAL, vous êtes seul (sauf en cuisine centrale) sur le poste et intervenez sous la responsabilité des directeurs(trices) de structures (à partir d'1 journée).

#### Poste Cuisine et lingerie (crèches et centres de loisirs)

- Réceptionner les repas et effectuer les contrôles sanitaires obligatoires
- Stocker les repas en chambre froide
- Remettre en température en respectant les normes en vigueur
- Préparer et assurer le service des repas (1 ou 2 services) ainsi que les goûters (en appui de l'équipe auprès des enfants)
- Nettoyer la cuisine et laver les équipements
- Assurer la traçabilité des opérations à chaque étape
- Collecter, laver, sécher, plier, ranger et distribuer le linge de la crèche

#### Poste Cuisine, préparation et conditionnement (cuisine centrale)

- Assurer le comptage des plats de la production du jour
- Préparer et mettre en barquette les entrées froides
- Sertir, mettre en lots et stocker les plats
- Compléter les fiches de contrôle
- Nettoyer le poste et les équipements de travail



### PROFIL

- **Formation dans le domaine de la restauration (CAP Cuisine, Restauration...)**
- Formation HACCP de préférence
- Expérience dans un poste similaire (cuisine satellite ou centrale)
- Organisation, rigueur, ponctualité
- Le poste en cuisine centrale demande des aptitudes physiques importantes (manutention, variations de température)
- **Permis B et véhicule indispensables**

### CONDITIONS DU POSTE

**Type de poste :** CDD

**Durée CDD :** Contrats à partir d'1 journée en fonction des remplacements à effectuer

Les personnes ayant effectué ces remplacements pourront se voir proposer à terme des CDD longs ou, après une procédure de recrutement interne, des postes permanents ainsi que l'accès à des formations

**Horaires :** 10h00-16h00 en moyenne et 07h00-15h00 pour la cuisine centrale (sauf le mercredi 07h00-12h00)

**Rémunération :** 1695 à 1738 € bruts mensuels + prime de précarité + avantages

**Lieu de travail :** Labège, Ramonville, Pechbusque, Lacroix Falgarde, Vigoulet Auzil, Castanet-Tolosan, Pechabou, Donneville, Montgiscard, Ayguesvives, Baziège, Odars, Escalquens

**Poste à pourvoir :** Dès que possible

*Dans le cadre de la loi de février 2005, le Sicoval est attentif à l'intégration d'agents justifiant d'une attestation de RQTH*

**Déposer votre candidature (par mail de préférence) :**

Adresser CV + lettre de motivation en indiquant la référence VIVIER/RESTO à :

[drh.recrutement@sicoval.fr](mailto:drh.recrutement@sicoval.fr) ou par courrier à :

**Monsieur le Président de la Communauté d'Agglomération du Sicoval - 110 rue Marco Polo - 31670 Labège**

Renseignements : 05 62 24 02 15