

APPEL A CANDIDATURE EXTERNE

Le **SICOVAL** recrute **des Agents de cuisine / Agents polyvalents de restauration remplaçants H/F**

<p>Date de publication 09/01/2019</p> <p>Date limite de dépôt des candidatures 30/06/2019</p>	<p>Service : Crèches, centres de loisirs, cuisine centrale Cadre d'emplois : Adjoint technique Catégorie : C Filière : Technique</p> <p>Référence de l'offre : AN/VIVIER/REST</p>
<p>CONDITIONS DU POSTE</p>	<p>Date du contrat : Contrats de durées variables (à partir d'1 journée) en fonction des besoins Les personnes ayant effectué ces remplacements pourront se voir proposer à terme des CDD longs</p> <p>Rémunération : sur la base d'un taux horaire à la vacation selon le profil Horaires : 8h-16h ou 7h-15h Déplacement : Oui Poste à pourvoir : dès que possible Lieu de travail : Labège, Ramonville, Pechbusque, Lacroix Falgarde, Vigoulet Auzil, Castanet-Tolosan, Pechabou, Donneville, Montgiscard, Ayguesvives, Baziège, Odars, Escalquens</p> <p>Dans le cadre de la loi de février 2005, le Sicoval est attentif à l'intégration d'agents justifiant d'une attestation de RQTH</p>
<p>MISSIONS</p>	<p>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).</p> <p>Poste Cuisine et lingerie (crèches et centres de loisirs)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Poste Cuisine, préparation et conditionnement (cuisine centrale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>PROFIL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formation dans le domaine de la restauration (CAP Cuisine, Restauration...) • Formation HACCP de préférence • Expérience dans un poste similaire (cuisine satellite ou centrale) • Maîtrise des règles, techniques et outils de propreté et d'hygiène • Organisation, rigueur, ponctualité • Capacités à s'intégrer dans une équipe pluridisciplinaire • Le poste en cuisine centrale demande des aptitudes physiques importantes (manutention, variations de température) • Permis B et véhicule indispensables
<p>DEPOSER SA CANDIDATURE</p>	<p>Candidatures (CV + lettre de motivation + rapports de stage pour les personnes ayant obtenu leur diplôme en 2018 en indiquant la référence AN/VIVIER/REST du poste) à adresser à :</p> <p>Monsieur le Président de la Communauté d'Agglomération du Sicoval 65 rue du Chêne Vert - 31670 Labège ou par courriel (drh.recrutement@sicoval.fr)</p> <p>Renseignements : 05 62 24 02 15</p>