



VILLEBON-SUR-YVETTE recrute Second de cuisine centrale petite enfance (H/F) (CDD)

Située aux portes de la vallée de Chevreuse, à 20 km de Paris et desservie par le RER B, Villebon-sur-Yvette (10 494 habitants) est membre de la communauté d'agglomération Paris-Saclay. Forte de son dynamisme économique, la commune se distingue par ses équipements structurants et la qualité de ses services publics. Elle place au cœur de ses valeurs : le travail en transversalité, l'accompagnement des agents, ainsi qu'une politique RH innovante, engagée en faveur de la formation et de la mobilité professionnelle

Sous la responsabilité du responsable de la cuisine centrale :

- Assurer la production des repas pour l'ensemble des crèches concernées dans le respect des normes HACCP et les adapter aux modifications des régimes alimentaires nécessaires
- Assurer l'entretien, l'hygiène, la désinfection des locaux et du matériel en respectant les règles et les techniques de nettoyage en secteur « petite enfance »
- Elaborer des menus équilibrés en partenariat avec les autres crèches adaptés aux besoins des enfants (participation aux commissions des menus)
- Réceptionner les denrées alimentaires et autres, en procédant aux divers contrôles (HACCP, traçabilité, DLC, relevés de températures...)
- Assurer la livraison en liaison chaude des repas dans les offices satellites.
- Gérer les commandes et les stocks

Activités complémentaires

- Apporter son aide en section en cas de nécessité de service
- Assister aux réunions d'équipe et aux formations
- Apporter son aide en lingerie et en plonge
- Assurer le service lors des événements festifs de la Maison de l'Enfance et de la Famille
- Utiliser l'outil informatique (logiciel du prestataire pour les commandes de menus et d'épicerie)
- Remplacer le responsable de la cuisine centrale petite enfance en cas d'absence

Profil

- Permis de conduire exigé
- Maîtriser les techniques de base des préparations culinaires
- Maîtriser les pratiques d'hygiène en restauration collective (méthode HACCP)
- Savoir utiliser des produits en respectant les fiches techniques
- Connaître les règles de sécurité et les gestes d'urgences
- Avoir des connaissances de diététique infantile
- Etre organisé(e) et faire preuve de rigueur
- Savoir travailler en équipe et auprès des enfants
- Notions de bureautique

Pourquoi nous rejoindre ?

Rémunération attractive : statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année

Accès à un large programme de formation

Restauration collective

Avantages sociaux : participation mutuelle et prévoyance, comité des œuvres sociales

Candidature (CV + lettre) à adresser

Par mail : drhrecrutement@villebon-sur-yvette.fr

Ou par courrier : Monsieur le Maire- Hôtel de Ville - Direction des Ressources Humaines - Place Gérard Nevers - 91140 Villebon-sur-Yvette

Pour tout renseignement vous pouvez contacter le service des ressources humaines au 01.69.93.56.28

Découvrez-nous sur www.villebon-sur-yvette.fr