



LA COMMUNE DE SALIES DE BÉARN
(4768 habitants – canton d'Orthez et Terres des Gaves et du Sel)

Département des Pyrénées-Atlantiques

RECRUTE

UN AGENT DE RESTAURATION DU SERVICE SCOLAIRE
(Poste à temps non complet : 26,50/35^{ème} CDD 12 MOIS)

Grade d'adjoint technique territorial

I. ACTIVITÉS PRINCIPALES

Sous l'autorité de la Responsable des Affaires Solaires et de la cuisinière, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- **Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :**
 - . Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire,
 - . Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations,
 - . Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts,
 - . Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance,
 - . Assurer le poste grillade : cuisson des viandes, des légumes et des sauces,
 - . Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation,
 - . Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec la Responsable de cuisine.
 - . Gérer les commandes en collaboration avec la Responsable de cuisine
- **Réaliser l'entretien de la cuisine**

II. COMPÉTENCES

- Permis B obligatoire,
- Capacité à gérer les conflits avec les enfants,
- Sens de l'organisation,
- Connaissance du développement de l'enfant, des principes d'hygiène et de sécurité, de techniques d'animation,
- Polyvalence, réactivité et sens de la pédagogie,
- Savoir vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail ;
- Respecter les capacités, l'expression et la créativité de l'enfant,
- Prendre en compte les différences des enfants.

III. CONDITIONS D'EXERCICE

- Sens de l'autorité et capacité à gérer des situations conflictuelles,
- Etre ponctuel et assidu et concentré et attentif,
- Etre organisé et méthodique,
- Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien,
- Etre rigoureux (notamment le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire),
- Savoir travailler en équipe,
- Etre efficace, réactif et créatif,
- Temps de travail : 26,50/35^{ème} par semaine (temps de travail annualisé);
- Rémunération statutaire

III. DÉPÔT DES CANDIDATURES

Date limite de dépôt des candidatures : le 30 septembre 2024, à 8 heures.

Les candidatures devront être envoyées par mail : dgs@salies-de-bearn.fr

IV. POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE