



La Commune des Allues, support de la station de MÉRIBEL cœur des 3 vallées

1 900 habitants permanents (surclassement 40 à 80 000 hab) / Budget annuel de 60 millions d'euros

Recrute par voie de mutation ou voie contractuelle UN CUISINIER (H/F) pour le restaurant scolaire de Méribel Cadres d'emploi des adjoints techniques (C)

Placé(e) sous l'autorité du responsable du restaurant scolaire, le cuisinier (H/F) effectue les missions suivantes :

- Conception et préparation des repas (160 couverts)
- Réception des livraisons
- Entretien des locaux et des équipements
- Application des règles d'hygiène (maîtrise de la méthode HACCP)
- Service des repas

Profil du poste :

- Titulaire du BEP cuisine ou bac pro
- Adaptabilité et polyvalence
- Disponibilité
- Patience
- Qualités relationnelles
- Dynamisme et efficacité
- Savoir travailler en autonomie et en équipe
- Expérience poste similaire fortement recommandé

Conditions et contraintes de travail :

- Poste à pourvoir à compter du 3 janvier 2022,
- Poste de travail à temps complet 35h/sem avec horaires réguliers : du lundi au vendredi 8H/17H – le mercredi 8H/12H
- Relation directe avec les usagers (parents, enseignants, services municipaux)
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve
- Sens du service public
- Polyvalence

Salaire annualisé.

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, aide sociale (CNAS), participation mutuelle et prévoyance

POSTE À POURVOIR LE 3 JANVIER 2022

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à envoyer à ressources.humaines@mairiedesallues.fr avant le **1^{er} décembre 2021**. Renseignements auprès de Karine NORMANDIN, directrice des services à la population, ou Pierre-Yves BOIX, responsable des ressources humaines au 04 79 08 61 04.