

Grand Cognac recrute
Agent de cuisine et entretien
CDD 3 mois – 20 heures hebdomadaires

Grand Cognac est une communauté d'agglomération située à l'ouest de la Charente, née le 1er janvier 2017 de la fusion de 4 communautés de communes. Grand Cognac compte 57 communes et couvre une superficie de 755 km² pour 71 935 habitants (2018).

Outre les compétences obligatoires d'une agglomération (développement économique, aménagement du territoire, habitat, politique de la ville, déchets...), Grand Cognac intervient dans le domaine de la promotion du tourisme, de l'eau et de l'assainissement, du sport, de la culture, de l'environnement ou encore de l'enfance-jeunesse.

2^{ème} intercommunalité de Charente (500 agents), Grand Cognac est une collectivité en fort développement sur un territoire dynamique et d'avenir (AOC reconnue, 2^{ème} région française exportatrice, terroir d'excellence, plus grand vignoble au monde à produire une eau de vie dont la renommée en fait un symbole de l'art de vivre à la française).

Situé à 2h30 de Paris, 1h30 de Bordeaux, 1h de côte atlantique, le territoire de l'agglomération permet de concilier vie professionnelle et personnelle dans un cadre privilégié et préservé (offre culturelle, sportive et de services à la population dense, prix de l'immobilier attractif, fort taux d'ensoleillement, proximité du littoral, fleuve Charente...).

<https://www.grand-cognac.fr>

<https://www.grand-cognac.fr/travailler-et-entreprendre/choisir-grand-cognac>

Descriptif de l'emploi

Vous serez en charge de la réception des repas livrés en liaison chaude et de leur présentation pour être servi aux enfants de la crèche.

Vous serez en charge de l'entretien de la cuisine, des espaces de repas, des espaces communs, ainsi que de l'entretien du linge.

CDD 3 mois, 20 heures hebdo, du 01/02/2021 au 30/04/2021. Si renouvellement du contrat : évolution du volume horaire hebdomadaire de 20h à 30h possible par la prise en charge de l'entretien des locaux du centre de loisirs.

Missions

Vos missions s'articulent autour des repas des enfants : réception des plats, contrôle des températures et respect des normes, respect de la chaîne du froid, maintien en température des plats chauds ; puis mise en conditionnement des repas pour service aux enfants.

Vous devrez porter une attention toute particulière aux règles d'hygiène et de manipulation des denrées alimentaires.

HÔTEL DE COMMUNAUTÉ

6 rue de Valdepeñas CS 10216 ♦ 16111 Cognac Cedex

tél. 05 45 36 64 30 ♦ contact@grand-cognac.fr

♦ www.grand-cognac.fr



Vous serez en charge de la gestion des stocks de produits alimentaires et devrez contrôler régulièrement des dates de péremption et veillez à limiter le gaspillage alimentaire.

Vous serez responsable de l'entretien de la cuisine : respect des règles d'hygiène liées à cet espace.

Vous aurez en charge l'entretien d'une partie des locaux : sols et surfaces avec les produits prévus à cet effet, sanitaires.

Vous aurez en charge une partie de l'entretien du linge.

Profil demandé

CAP cuisine ou expériences dans le domaine de la restauration et de l'entretien

Savoirs être :

Être autonome
Sens de l'organisation
Rigueur, respect des règles d'hygiène
Esprit d'initiatives
Capacité d'adaptation
Communication en équipe

Conditions de travail

Poste à temps non-complet (20h/hebdo), à pourvoir au plus tard le 1^{er} février 2021, basé à Châteaubernard.

Salaire BRUT pour 20 heures : 1005€

Pour plus d'informations, contacter Gaëlle Capron, Directrice du Multi-Accueil « Souris Verte »
gaelle.capron@grand-cognac.fr

Merci d'adresser une lettre de motivation, un CV détaillé ainsi que la copie de vos diplômes avant le 8 janvier 2021 :

- par voie postale : à l'attention de Monsieur le Président - Grand Cognac - 6, rue de Valdepeñas - CS 10216 - 16111 Cognac Cedex

- ou par mail : **UNIQUEMENT** à contact@grand-cognac.fr