Poste

Cantinière / Cantinier en restaurant scolaire (H/F)

Vous aimez cuisiner, travailler en autonomie et contribuer au bien-être des enfants ? Rejoignez notre équipe en tant que cantinière ou cantinier au sein de notre restaurant scolaire !

Dans un cadre convivial, vous assurez la préparation des repas et le bon déroulement de la pause méridienne pour environ 45 enfants, de la maternelle à l'école élémentaire. Vous jouez un rôle essentiel dans leur quotidien en leur proposant des repas équilibrés et en veillant à ce que le temps du déjeuner se déroule dans une ambiance agréable et sereine.

Vous travaillez en collaboration avec une personne qui vous seconde lors du service des repas.

Vos missions

1. Élaboration des menus et gestion des commandes

Élaborer les menus en veillant à proposer des repas variés, équilibrés et adaptés à l'âge des enfants.
Prévoir les quantités nécessaires en fonction du nombre de repas.
Réaliser les commandes de denrées alimentaires et assurer le suivi des approvisionnements.
Gérer les stocks et limiter le gaspillage alimentaire.

2. Préparation et service des repas

Préparer et cuisiner les repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Organiser la mise en place du service.
Assurer le service des repas avec l'aide d'une seconde personne.
Veiller à la qualité des repas, au respect des régimes ou allergies alimentaires signalés et au bon déroulement du déjeuner.

3. Entretien des locaux et du matériel

Débarrasser et nettoyer la salle de restauration après le repas.
Nettoyer la cuisine, les équipements, les ustensiles et les surfaces de travail.
Appliquer les protocoles de nettoyage et respecter les règles d'hygiène alimentaire (HACCP).

4. Accompagnement des enfants

Encadrer les enfants pendant le temps de récréation qui suit le repas.
Veiller à leur sécurité et au respect des règles de vie collective.
Favoriser une ambiance calme, bienveillante et respectueuse, adaptée aux enfants de maternelle et d'élémentaire (CE2, CM1 et CM2).

Le profil que nous recherchons :
Nous recherchons avant tout une personne organisée, dynamique, bienveillante et ayant le sens des responsabilités.

Vos qualités et compétences :
Vous aimez cuisiner et savez préparer des repas simples, variés et équilibrés en quantité adaptée à un groupe.
Vous êtes autonome, méthodique et capable d'organiser votre travail.
Vous connaissez les règles d'hygiène en cuisine ou êtes prêt(e) à vous former.
Vous appréciez le contact avec les enfants et savez faire preuve de patience, d'écoute et de fermeté lorsque nécessaire.
Vous êtes polyvalent(e), rigoureux(se) et attentif(ve) à la propreté des locaux.
Vous savez travailler en équipe et communiquer efficacement.

Une expérience en restauration collective, en restauration scolaire ou dans la préparation de repas pour un groupe serait appréciée. Une connaissance des règles HACCP constitue un atout. Les candidatures de personnes motivées souhaitant s'investir dans ce métier sont également les bienvenues.

Les conditions du poste
Contrat : CDI
Temps de travail : 4 jours par semaine, hors vacances scolaires.
Horaires : de 9 h 30 à 15 h.
Rémunération : SMIC horaire, avec rémunération annualisée.

Équipe : une personne vous accompagne lors du service des repas. Vous travaillerez en collaboration avec votre collègue cantinière de Serrières.

Public accueilli : environ 45 enfants, de la maternelle à l'école élémentaire.

Pourquoi nous rejoindre ?
Vous exercez un métier concret et utile, au contact des enfants, dans un environnement scolaire à taille humaine. Vous disposez d'une réelle autonomie dans l'organisation des menus et la préparation des repas, tout en bénéficiant d'un appui au moment du service.

Vous aimez cuisiner, prendre soin des autres et contribuer à une pause déjeuner agréable pour les enfants ? Nous serons ravis de découvrir votre candidature

Lieu de travail : 69 - CENVES
Expérience : Débutant accepté
Mode de contact : Envoyer votre CV par e-mail à l’association

cantinecenvesserrieres@gmail.com