



secrétariat général

Périgueux, le 20 octobre 2011

APPEL A CANDIDATURE

A pourvoir :

**Poste de « cuisinier »
chargé également de l'économat et de la maintenance (H/F)
d'un centre d'accueil permanent
situé à Les Eyzies de Tayac (24)**

La Ligue de l'enseignement de la Dordogne, fédération départementale d'Education Populaire, Association Educative Complémentaire de l'Enseignement Public (AECEP) reconnue par le Ministère de l'Education Nationale, développe un projet éducatif et social, favorisant l'accès de tous à l'éducation tout au long de la vie, à la culture, au sport, aux vacances et aux loisirs.

Elle recherche, pour le compte de son association fédérée Vacances-Pour-Tous Périgord Noir, auquel l'emploi est rattaché, **un(e) cuisinier chargé(e) également d'économat et de la maintenance des installations (H/F), placé(e) sous la responsabilité du (de la) Directeur (-trice) du Centre d'Accueil Permanent de Sireuil / Les Eyzies de Tayac, en Dordogne.**

Environnement du poste :

Le cuisinier, chargé également de l'économat, et de l'entretien de l'établissement en période de non accueil, est un poste polyvalent demandant des compétences en élaboration de menus et production culinaire, en gestion de stocks, et en entretien technique pour des travaux élémentaires concernant les locaux et les extérieurs.

C'est un poste clé dans l'accueil des différents publics accueillis (enfants, groupe d'adultes...) et dans la réussite des séjours. Il devra pouvoir s'adapter aux besoins des usagers et aux demandes de son responsable.

Profil du poste :

- **Exerce les tâches de l'économat dans ses différentes dimensions :**
 - Elaborer les menus en prenant en compte l'équilibre alimentaire dans leur composition et dans le cadre du projet d'établissement ou de séjours, en fonction du type de public accueilli
 - Créer/adapter des recettes et organiser des événements (animation à thèmes, ...)
 - Respecter le prix de revient fixé en lien avec la direction
 - Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes,
 - Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...
 - Coordonner l'activité de l'équipe de service pendant les temps de repas
 - Gérer les relations avec les différents intervenants (fournisseurs, services d'hygiène, usagers ...)

- **Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire intégrant les tâches suivantes :**
 - Préparer, cuire, agencer tous les aliments
 - Effectuer l'entretien et le nettoyage des postes de travail, ustensiles, équipements de la cuisine
 - Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et mettre en place les actions appropriées
 - Suivre l'entretien et la maintenance des équipements de cuisine et déterminer les besoins de renouvellement

un avenir par l'éducation populaire

la ligue de l'enseignement de la Dordogne – secrétariat général

Fédération des acteurs laïques de la Dordogne
BP 1055 - 82, av. G. Pompidou - 24001 Périgueux cedex
tél 05 53 02 44 00 **fax** 05 53 53 93 95

e-mail sgeneral@laligue24.org **web** www.laligue24.org

- **Contribue, notamment en dehors des périodes d'accueil, à l'entretien des locaux et des extérieurs :**
 - Diagnostiquer une panne sur une installation (éclairage, chauffage, sanitaires...).
 - Entretien et effectuer des réparations de base (éclairage, plomberie, etc.)
 - Entretien des espaces verts et extérieurs
 - Contribuer à l'élaboration et mettre en œuvre un plan de travaux régulier concernant le second œuvre (peinture, enduits, rebouchage, menuiserie, etc.)
 - Contribuer, en collaboration avec la (le) responsable d'établissement, au repérage des besoins en travaux de rénovation ou d'aménagements en vue de l'intervention de prestataires extérieurs.

Aptitudes souhaitées :

- Capacité à s'adapter et s'organiser pour mettre en œuvre les différentes fonctions.
- Compréhension des demandes, mémorisation d'information.
- Etre à l'écoute des besoins et réactif aux demandes.
- Fortes aptitudes relationnelles vis-à-vis du public accueilli et des collègues.
- Grande fiabilité de travail et prise d'initiative.
- Etre méticuleux, organisé, et propre dans la réalisation des tâches.
- Etre prudent et réaliser les travaux selon les règles de sécurité et d'hygiène.

Compétences et expériences attendues :

- Techniques de production culinaire
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- Modes de conservation et de conditionnement des produits alimentaires
- Eléments de base en diététique et types de régimes alimentaires
- Chiffrage/calcul de quantité et de coût
- Gestion de stocks
- Eléments de base en travaux de bricolage de second œuvre dans le bâtiment
- Règles de sécurité
- **Connaissance de l'informatique** (à minima Excel) serait un plus.
- **Une connaissance de la vie associative** serait un plus.

Formation et/ou diplôme souhaités :

- Niveau V avec expérience ou niveau IV : CAP/BEP en cuisine ou production culinaire, Bac Professionnel ou Brevet Professionnel cuisinier,

Conditions de l'emploi :

- **Echéance** : Poste à pourvoir à partir du **1^{er} février 2012**.
- **Contrat à Durée indéterminée, à temps 35 h plein, soumis à modulation de type B.**
- **Salaire** : groupe **C** de la Convention Collective de l'Animation, coefficient **280**, soit un **salaire brut mensuel de 1601,6 euros** (hors reconstitution de carrière éventuelle).

Candidature :

- **Pré-sélection sur CV le 1er décembre 2011**
- **Recrutement sur tests techniques et entretien le 12 décembre 2011 au centre d'accueil à Sireuil / Les Eyzies de Tayac.**
- CV et lettre de motivation sont à adresser avant **le 25 novembre 2011** à

La Ligue de l'enseignement de la Dordogne
A l'attention de Mme la Présidente
s/c de Hervé Bayol, Délégué vacances
BP 1055 – 82 avenue G. Pompidou
24001 Périgueux Cedex
ou sgeneral@laligue24.org

Aucune information ne sera donnée par téléphone