

**DIRIZZIONI GHJINARALI AGHJUNTA IN CARICA DI L'AFFARI SUCIALI È
SANITARI**

**DIRECTION GENERALE ADJOINTE EN CHARGE DES AFFAIRES SOCIALES ET
SANITAIRES**

**DIRIZZIONI DI A PRUMUZIONI DI A SALUTA È DI A PRIVINZIONI SANITARIA
DIRECTION DE LA PROMOTION DE LA SANTE ET DE LA PREVENTION SANITAIRE**

**CUCINARU(A) IN CIUCCIAGHJA
CUISINIER(ÈRE) CRÈCHE
CIUCCIAGHIA LETIZIA / CRÈCHE LAETITIA**

Cadre d'emplois : Adjoints Techniques Territoriaux
Grades : Technique Principal de 1ère Classe, Adjoint Technique Principal de 2ème Classe
Adjoint Technique
Catégorie C – Filière Technique

I/ DIFINIZIONI DI U POSTU (ROLLU È MISSIONI) / DEFINITION DU POSTE

Placé.e sous l'autorité de la Directrice de la structure, en son absence et par délégation de l'infirmier.ère, est chargé(e) de confectionner les repas des enfants de 3 mois à 3 ans en liaison chaude, dans le strict respect des procédures HACCP, de manipulation, de stockage et de distribution des aliments. Il.Elle participe à l'élaboration des menus avec l'équipe encadrante. Le poste à temps plein est basé à Aiacciu.

II/ ATTIVITÀ PRINCIPALI / ACTIVITES PRINCIPALES

- Préparer et servir les repas dans le respect des normes d'hygiène en fonction des menus et des effectifs (préparer els chariots des repas et des gouters, faire les relevés de température et d'échantillons) ;
- Gérer les marchandises et les stocks, commandes, réception, qualité, quantité, suivi des DLC ;
- Assurer la traçabilité des aliments dans les documents HACCP et MPS ;
- Effectuer le nettoyage du matériel et des locaux ;
- Encadrer l'aide cuisinier et l'apprenti.

**III/ CUNNISCENZI È CAPACITÀ RICHIESTI / CONNAISSANCES ET CAPACITES
REQUISES**

Sapè fà / Savoir-faire :

- Savoir appliquer la réglementation
- Savoir analyser
- Avoir l'esprit d'initiative

Sapè / Savoirs :

- Connaître les principes d'ergonomie pour organiser sont poste de travail ;

- Maîtriser la méthode HACCP ;
- Connaître et respecter les normes d'hygiène ;
- Connaître les bases de la diététique ;
- Maîtriser la langue corse ou être disposé(e) à suivre une formation en langue corse.

Sapè essa / Savoir-être :

- Respecter la confidentialité ;
- Etre capable de travailler en autonomie ;
- Sens du travail en équipe ;
- Ponctualité ;
- Dynamisme ;
- Méthode ;
- Rigueur ;
- Efficacité ;
- Fiabilité.
- Savoir parler Corse ou être disposé à suivre des formations

IV/ RILAZIONI/RELATIONS

- Relations régulières avec la hiérarchie ;
- Relations régulières avec les équipes ;
- Relations directes avec le régisseur.

V/ CUNDIZIONI D'ASARCIZIU/ CONDITIONS D'EXERCICE

Travail en équipe pluridisciplinaire dans une structure multi- accueil avec horaires fixes.

VI/ AUTUNUMIA È RISPUNABILITÀ / AUTONOMIE ET RESPONSABILITÉ

- Autonomie pour l'organisation et la mise en œuvre de ses missions ;
- Travail défini en concertation avec la hiérarchie.

VII/ RISICHI / RISQUES

- Risques posturaux (lumbago, canal carpien...) ;
- Allergies ;
- Risques infectieux (infections virales et bactériennes) ;
- Bruit ;
- Risques environnementaux (chaleur, brûlures, coupures...) ;
- Exposition à des températures élevées.