



# LA VILLE DE MARSEILLE RECRUTE

## Responsable de Restauration Collective-Crèches (H/F)

### Cadre d'emplois

Adjoints Techniques Territoriaux

Direction Générale Adjointe Education, Enfance et Social  
Direction de la Petite Enfance

Sous l'autorité du/de la Directeur(trice) d'Etablissement, vous réalisez et organisez les repas à partir de menus élaborés sur la base d'un plan alimentaire adapté aux besoins du jeune enfant en respectant les règles de fonctionnement de la restauration collective (procédures préconisée par la méthode HACCP et le guide des bonnes pratiques) ainsi que les exigences horaires.

Plus précisément, vous avez pour missions de :

- assurer la production et la valorisation des préparations culinaires ;
- être garant de l'application des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine ;
- s'inscrire dans des pratiques professionnelles, éducatives et formatrices ;
- appliquer et respecter les procédures de la démarche qualité en lien avec les règles HACCP.

Vous êtes titulaire du CAP cuisine et/ou êtes lauréat(e) du concours de cuisinier des crèches et disposez de solides connaissances des règles HACCP et des besoins alimentaires des enfants.

Vous êtes rigoureux(euse) et organisé(e), vous disposez d'un sens du service public et savez travailler en équipe.

Les postes sont à pourvoir immédiatement.

Référence de l'offre : 00002684

Postulez directement en ligne sur <http://emplois.marseille.fr/>



Direction Générale Adjointe des Ressources Humaines  
90, bd des Dames - 13233 Marseille Cedex 20

