

## **OFFRE D'EMPLOI**

### **Cuisinier – Responsable du restaurant scolaire**

Sous la responsabilité de la Directrice Générale des Services, le/la responsable encadre l'équipe du restaurant scolaire. Il/elle conçoit et participe à l'élaboration des plats de qualité en garantissant l'équilibre alimentaire. Il/elle est garant de la mise en œuvre dans le respect des normes HACCP et du plan de maîtrise sanitaire. Il a la charge de l'encadrement des personnels techniques participant aux missions de restauration et de plonge, et doit contribuer à mettre en œuvre toute mesure nécessaire à l'amélioration matérielle et fonctionnelle du service de restauration scolaire. Vous coordonnez une équipe de 4 personnes (second de cuisine et personnel de service, plonge et nettoyage) pour préparer environ 300 repas par jour (période scolaire) et 40 à 70 repas (mercredi et vacances scolaires), équilibrés pour les enfants des deux écoles de la commune.

#### **MISSIONS :**

##### **➤ PRODUCTION ET GESTION DES PRODUITS ET DU MATERIEL :**

- Composition des menus en liaison avec son équipe et le gestionnaire en veillant à l'équilibre alimentaire,
- Production de repas en privilégiant les produits de qualité, frais, de saison et en favorisant au maximum le « fait maison », de l'entrée au dessert, ainsi que des plats végétariens (respect loi EGALIM)
- Veiller au respect des PAI pour les allergies alimentaires
- Choix des produits et matériels à acquérir pour assurer un service de qualité, participer activement à la diversification et l'amélioration constante de l'offre culinaire
- Déterminer les besoins alimentaires, quantifier et passer les commandes auprès des fournisseurs
- Coordonner la réception des livraisons de produits alimentaires, leur conformité, le stockage dans le strict respect des procédures d'hygiène et de traçabilité
- Gestion des stocks, des tableaux de bord, calcul du coût de revient à partir d'un logiciel (Force 5)
- Contribuer à la lutte contre le gaspillage en adaptant notamment les quantités aux effectifs
- Occasionnellement préparer des repas ou apéro dînatoire pour la municipalité
- Préparer et livrer en juillet des repas pour l'accueil de loisirs, en liaison chaude sur un site de plein air à Pont Caffino

##### **➤ ENCADREMENT DE L'EQUIPE :**

- Diriger, animer, motiver et organiser le travail de l'équipe de 4 agents, coordonner l'activité du service
- Conduire les entretiens professionnels, accompagner l'équipe pour l'évaluer, fixer des objectifs et remonter les divers besoins (formation...)
- Organiser avec la coordinatrice enfance la continuité de service, planifier les missions et les congés

##### **➤ RESPECT DE LA REGLEMENTATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE :**

- Vérifier à chaque étape de la production du respect du plan de maîtrise sanitaire et des contrôles liés à l'application de l'HACCP
- Veiller à la salubrité et la conservation des produits concernés
- Veiller à l'application des normes d'hygiène de l'équipe, contribuer à leur formation, participer à la prévention des risques professionnels.
- Nettoyer et entretenir la partie production et des divers locaux de stockage.

## **APTITUDES PROFESSIONNELLES**

- Techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective
- Techniques d'entretien des locaux, procédures et méthode HACCP
- Maîtrise des bases de la gestion des stocks et de l'outil informatique (Word, Excel)
- Réactivité et adaptation à des situations exceptionnelles (rupture de stock, variation d'effectif...)
- Savoir travailler en toute autonomie et fiabilité pour gérer son organisation de travail et celle de son équipe
- Aptitude à encadrer et travailler en équipe

## **SAVOIR-ETRE**

- Enthousiaste, créatif(ve), curieux, vous mettez en avant la qualité de l'accueil et du service
- Faire preuve d'un esprit d'équipe avéré, avec le sens des responsabilités, du service public et d'une réelle capacité à rendre compte
- Faire preuve de rigueur, de ponctualité, de discrétion et de disponibilité.
- Avoir le sens de l'organisation et être force de proposition
- Posséder un bon relationnel et un état d'esprit constructif et positif, sens du dialogue, esprit d'équipe
- Porter une attention particulière aux enfants, avec bienveillance, avec l'objectif d'éducation à la nutrition

## **PROFIL RECHERCHE**

- Tous les diplômes des métiers de la restauration (CAP Cuisine, BEP, Bac Pro...) Une expérience sérieuse en cuisine est exigée, de préférence en collectivité.
- GRADE : adjoint technique (principal de 1<sup>ère</sup> classe, principal de 2<sup>ème</sup> classe), agent de maîtrise (principal)

## **HORAIRE & REMUNERATION :**

- 35 h 00 semaine (temps complet)
- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire et prime de fin d'année
- Restauration avantage en nature
- Participation Prévoyance
- Adhésion au COS 44

## **CONTACT**

Candidature à adresser au plus tard le 10 mai 2024 sous la référence O044240408001184, lettre de motivation + CV : [secretaire.generale@maisdon-sur-sevre.fr](mailto:secretaire.generale@maisdon-sur-sevre.fr) ou par courrier à M. le Maire de Maisdon-sur-Sèvre.