

OFFRE : CHEF CUISINIER ET RESPONSABLE D'EQUIPE RESTAURATION SCOLAIRE

1. DESCRIPTIF DE L'EMPLOI

L'agent, sous la direction de la responsable de services, assure l'encadrement de l'équipe de cuisine et de salle. Il assure également la production de la cuisine pour une moyenne de 220 repas jours (maternelle, élémentaire et adultes) : production complète des plats, achats, gestion des stocks et des approvisionnements.

PRÉPARATION DES REPAS

Élaborer les menus en concertation avec la commission " menus " et la diététicienne du centre de gestion en proposant des plats équilibrés : déjeuners, pique-nique et goûters.

Réaliser le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), veiller au respect des mesures d'hygiène et de sécurité sanitaire et en assurer son suivi et sa mise à jour

Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire...

Confectionner les repas en mettant en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène, et en contrôlant la qualité sanitaire et gustative des préparations

Réaliser l'assemblage et le dressage

Assurer le poste grillade : cuisson des viandes, des légumes et des sauces

Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance

Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires

Mettre en place des projets d'accueil individualisé (PAI) et veiller à sa bonne application pour les enfants souffrant d'allergie alimentaire, d'intolérance alimentaire ou de pathologie chronique en lien avec la directrice d'école, la famille de l'enfant et le médecin scolaire.

Assurer le pointage des enfants présents et reporter les informations sur le logiciel mis à disposition par la collectivité

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires la réalisation des plats

Rechercher les fournisseurs

Préparer et passer les commandes dans le respect de la loi EGALIM et des budgets alloués (maîtrise des coûts de revient) en privilégiant les fournisseurs locaux et les produits frais et saisonniers et en intégrant des produits bio

Réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température...)

Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels

Suivi du stock tampon

Assurer le suivi et de classement des bons de commande, bons de livraison et fiches techniques des produits.

Contrôler les factures

GESTION DE LA SALLE DE RESTAURATION

Préparer la salle de restauration (mise en place des couverts...) en fonction du nombre d'enfants inscrits,

Contrôler et coordonner le service du repas et goûters des enfants de l'école

Donner à la pause méridienne du repas un rôle éducatif en mettant en place des animations

ENTRETIEN, NETTOYAGE, HYGIÈNE

Assurer la maintenance et l'hygiène quotidienne et régulière des locaux (cuisine, salle de restauration et sanitaires de la salle de restauration), du matériel de cuisine et du mobilier (cuisine et salle) en respectant les techniques et règles d'hygiène en restauration scolaire

Superviser le nettoyage

Rendre compte des anomalies

Optimiser la gestion des déchets (compostage, tri sélectif ect) et veiller au gaspillage alimentaire (pesées régulières etc.)

ENCADREMENT ET RELATIONNEL

Encadrement de 2 agents en cuisine et de 7 agents en salle de restauration

Piloter, coordonner, animer et suivre le travail des agents, les mobiliser sur les objectifs de qualité d'accueil et du service et répartir les tâches de travail

Faire remonter les informations à sa responsable

2. PROFIL RECHERCHE

Titulaire CAP cuisine ou BEP cuisine ou Bac Pro Restauration ou autre diplôme en restauration collective

Permis B

Expérience significative sur un poste similaire en restauration collective

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES :

Maîtrise des techniques culinaires adaptées à la restauration scolaire

Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien, recommandations du GEMRCN, allergie alimentaire)

Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
Démarche et critères de qualité et de saisonnalité des produits
Intégration des produits bio et/ou locaux (par exemple, les légumineuses et les céréales, les fruits, etc.)

Savoir adapter les grammages en répondant à la recommandation nutrition GEM-RCN

Bonne connaissance des circuits de distribution

Maîtrise de la gestion de stock

Maîtrise des techniques de nettoyage

Aisance avec l'outil informatique et les tâches administratives

Capacité à animer et diriger une équipe

SAVOIR ETRE

Adaptabilité

Faire preuve de discrétion, respecter la confidentialité et le devoir de réserve

Savoir prendre des initiatives et travailler en autonomie

Respect de la hiérarchie

Sens du service public

Etre ponctuel

Etre disponible

Rigueur et sens de l'organisation

Etre capable de renouveler ses connaissances et d'évoluer

3. CONDITIONS STATUTAIRES

Catégorie C

Grades recherchés :

Agent de maîtrise

Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2^{ème} classe

Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

Ouvert aux contractuels

35h hebdomadaires du lundi au vendredi.

4. CONDITIONS ET CONTRAINTES D'EXERCICE

Temps complet annualisé (adaptation aux périodes scolaires)

Périodes de congés fixes définies suivant un calendrier

Manutention et port de charges

Travail prolongé en station debout et piétinement

Manipulation de produits détergents

Port de vêtements professionnels appropriés

5. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Poste à pourvoir le 03/07/2023

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + participation employeur mutuelle et prévoyance + adhésion au CNAS

Candidature (CV + lettre de motivation) à adresser à : M. le Maire – 133 rue du Docteur Jean Bouillaud – 16410 GARAT ou par mail à mairie@garat.fr