

CUISINIER(E) / CHEF(FE) D'EQUIPE DE LA PAUSE MERIDIENNE



Offre n° 0049240904000956

Publiée le 04/09/2024

Synthèse de l'offre

Employeur : BEAUPREAU EN MAUGES

Lieu de travail : 16 Rue de la Meranderie (Villedieu-la-Blouère), Beaupréau-en-Mauges (Maine-et-Loire)

Poste à pourvoir le : 14/10/2024

Date limite de candidature : 04/10/2024

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

La commune de Beaupréau-en-Mauges recrute un(e) cuisinier(ère) pour la commune déléguée de Villedieu la Blouère. Poste à temps complet rattaché à la cheffe d'équipe du restaurant scolaire. Périodes scolaires (lundi mardi jeudi vendredi) 10 heures/jour 7h00 à 17h00, vacances scolaires cuisine pour l'ALSH (lundi jeudi) 8 h/jour
La personne recrutée aura pour missions de :

- gérer la production des repas et le restaurant scolaire
- réaliser, valoriser et distribuer les préparations culinaires, gérer les approvisionnements et stockages
- organiser la mise en place de la salle de restauration, l'entretien et le nettoyage de la cuisine et du restaurant dans le respect des règles protocolaires, d'hygiène et de sécurité.

Missions / conditions d'exercice :

Activités principales :

Gérer la production et le restaurant scolaire

- Gérer les commandes d'approvisionnement en veillant à limiter le gaspillage
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en
- Diriger l'aide cuisine et répartir les tâches de travail
- Participer à la mise en place des projets du secteur restauration scolaire (Gestion des déchets, Projet Alimentaire Territorial (PAT)...)
- Réaliser les engagements et bons de commande et suivre budget de fonctionnement alloué pour l'alimentaire, le petit équipement, la maintenance, l'entretien et la réparation du matériel de cuisine et de restauration, de la gestion des déchets cuisine...
- Assurer le suivi de la maintenance du matériel et locaux de cuisine et restauration et faire intervenir les sociétés ou les services municipaux en cas de besoin
- Evaluer les besoins en investissement en lien avec sa responsable (matériel cuisine, tables, chariots...)
- Mettre en place et suivre les plans de maîtrise sanitaire (PMS) et le plan de nettoyage.
- Répondre aux obligations légales en restauration collective
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
- Analyser et diagnostiquer les résultats du restaurant (consommations, fréquentations,)
- Alerter les services compétents, responsables et les familles en cas d'accident.
- Signaler les dysfonctionnements et les situations difficiles ou délicates à la responsable hiérarchique.
- Participer à une réunion de travail hebdomadaire avec la cheffe d'équipe

Réaliser les préparations culinaires et assurer la distribution des repas

- Élaborer et planifier les menus en proposant des repas variés respectant l'équilibre alimentaire liés aux besoins de l'enfant en vigueur.
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
- Cuisiner et préparer les plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus pour partie de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation)
- Assurer la distribution des repas en valorisant la présentation des plats, dans le respect des règles d'hygiène, des PAI et des régimes alimentaires.
- Appliquer et veiller au respect des normes HACCP et PMS tant dans la préparation et la distribution des repas
- Organiser la mise en place de la salle, du service et l'entretien des matériels et locaux
- Organiser et participer à la mise en place, au nettoyage et à la désinfection du matériel et des locaux de cuisine et de restauration, à la plonge dans le respect des plans de nettoyage et de désinfection, du PMS et des normes

HACCP

- Respecter et faire respecter le port correct des E.P.I
- Encadrer l'équipe de mise en place et de nettoyage en lien avec la cheffe d'équipe

Activités secondaires :

- Accueillir et encadrer des stagiaires
- Assurer une continuité de service et un relai des missions de gestion en cas d'absence de la cheffe d'équipe

Conditions particulières, sujétions :

- Rythme soutenu
- Station debout prolongée
- Bruit important sur le temps du repas
- Travail isolé
- Respect des normes d'hygiène
- Port des EPI
- Congés pendant les vacances scolaires et pendant la fermeture de l'ALSH

Profils recherchés :

Diplôme/habilitation/permis/qualification souhaités à l'exercice des fonctions :

- BAC Professionnel cuisinier ou formation professionnelle équivalente
- Cuisinier gestionnaire en restauration collective
- Formation SST
- Formation protocole HACCP

Compétences requises :

Connaissances :

- De l'enfant et de ses besoins pendant le repas : développement, rythme, autonomie etc...
- Du règlement de fonctionnement des restaurants scolaires et du OAME
- De la loi EGALIM et du projet Alimentaire Territorial
- Des règles d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaire (Plan de Maîtrise sanitaire, HACCP, guide des bonnes pratiques d'hygiène, GEMRCN, PAI...)
- Des produits (SIQO) et des méthodes d'évaluation des aliments : qualité et valeur nutritionnelle
- Des techniques et procédures de nettoyage
- Des règles d'utilisation et de stockage des produits, des matériels et des machines de nettoyage
- Des gestes et postures à adopter dans le cadre du travail de restauration et nettoyage (EPI, procédures...)

Savoir-faire :

- Maîtriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective
- Savoir transposer les techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit)
- Respecter les délais de fabrication et de conservation des denrées alimentaires
- Encadrer une équipe.
- Adopter une attitude similaire avec tous les enfants et assurer leur sécurité physique, morale et sanitaire
- Maîtriser l'outil informatique
- Savoir lire et appliquer un PAI et assurer la distribution de plats avec régimes alimentaires spécifiques
- Sensibiliser les enfants aux différentes saveurs proposées

Savoir-être :

- Être rigoureux et organisé
- Savoir repérer et signaler tout dysfonctionnement concernant la démarche qualité
- Être sensible au gaspillage et à la gestion des quantités de déchets
- S'inscrire dans une démarche de sensibilisation au développement durable
- Être autonome et savoir prendre des initiatives
- Rendre compte d'observations et d'activités effectuées et transmettre toute information à sa hiérarchie
- Communiquer avec souplesse et bon sens avec les collègues, les enfants, les familles, les prestataires et partenaires extérieurs
- Veiller au bien-être physique et psychologique des enfants et des agents
- Être capable de maintenir un rythme soutenu et rester dynamique, agréable et réactive tout au long du service
- Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

Contact et modalités de candidature

Contact : 02 41 71 76 92

Informations complémentaires :

Candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation pour les agents titulaires) à envoyer soit par voie postale à Monsieur le Maire Commune de Beaupréau-en-Mauges - 2 Rue Robert Schuman

-

CS10063 - Beaupréau - 49602 BEAUPREAU-EN-MAUGES CEDEX soit par courriel
rh@beaupreauenmauges.fr

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o049240904000956-cuisinier-e-chef-fe-equipe-pause-meridienne>

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.