



CHEF DE CUISINE / PRODUCTION EN RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)

Poste à pourvoir : 01/05/2025

Type d'emploi : Permanent – CDD - CDI

Temps de travail : Temps complet - annualisé

Service : restauration scolaire

Grades : Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

Agent de maîtrise

Technicien

PROFIL RECHERCHE

COMPETENCES

- Maîtrise des techniques culinaires et de cuisson
- Maîtrise des méthodes HACCP
- Connaissance des règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle (GEMRCN), loi Egalim
- Maîtrise des outils informatiques
- Avoir des compétences de gestion budgétaire (achats, stock, suivi des coûts)
- Maîtrise du PMS et des réglementations en vigueur
- Connaissance des techniques de management (recruter, former, gestion des conflits)
- Connaissance de la législation du travail et du statut de la FPT
- Connaissance des gestes et postures de la manutention et de la sécurité au travail
- Connaissance de la spécificité des usagers
- Maîtrise de la communication écrite et orale

SAVOIR-ETRE

- Être organisé-rigoureux-méthodique
- Dynamisme et créativité
- Avoir le sens du travail en équipe
- Ecoute active
- Capacité d'adaptation
- Force de proposition
- Bonne présentation
- Avoir le sens du contact
- Sensibilité pour la qualité des prestations servis aux usagers
- Prendre des initiatives
- Savoir communiquer
- Savoir gérer son stress
- Aimer travailler les produits frais

MISSIONS

Production, valorisation et distribution des productions culinaires

- Prépare les matières premières alimentaires (de l'épluchage des légumes à la vérification de la production) dans le respect impératif des délais de fabrication
- Propose et réalise des recettes en fonction des indications fournies par la municipalité, en veillant au contrôle sanitaire et la qualité gustative et visuelle de la production
- Recherche et met en œuvre des nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation, et élabore des menus avec la diététicienne
- Applique et respecte les procédures du Plan Maitrise sanitaire, et effectue des autocontrôles
- Effectue l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements et des locaux
- Trie et évacue les déchets courants



- Participe à la distribution des repas et recueille les avis et/ou remarques des usagers

Gestion des approvisionnements et stockage

- Développement avec les fournisseurs locaux
- Gère et contrôle l'approvisionnement, et la gestion des stocks et leur conformité (qualité, quantité, température)
- Supervise et/ou réalise le contrôle à réception des marchandises
- Prépare, passe et suit les commandes en fonction des menus établis, du budget et des orientations fixées en termes de qualité de production
- Détermine les besoins matériels, conseille sur leur utilisation et assure leur bonne utilisation
- S'assure de la remise en état de la cuisine : veille à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production

Démarche qualité

- Applique les procédures en lien avec la démarche qualité
- Intègre les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de la cuisine 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)

Management

- Dirige, anime et encadre le personnel du site de production
- Coordonne et organise les équipes (fiches de tâches, planning de travail, congés, remplacement) et contrôle leur travail et le port des EPI
- Signale et rend compte des situations à risques (TMS / RPS)
- Est garant du bon climat social
- Met en œuvre les plans d'actions correctives
- Conduit les Entretiens Annuels d'Evaluations sur la base des objectifs individuels et de service préalablement fixés aux agents
- Organise des réunions de service et en rédige les comptes rendus
- Applique et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et de sécurité au travail

CAP/ BAC PRO CUISINE souhaité

Expérience : 2 ans minimum en restauration scolaire ou expérience significative en tant que chef de cuisine en restauration traditionnelle

Adresser CV et lettre de motivation par mail à l'attention Madame DOUAY - Service Ressources Humaines

c.douay@mairielsm.fr