

Cuisinier au restauration scolaire

Poste à pourvoir au :	1 ^{er} juin 2024
Date de fin de candidature :	16 mai 2024
Type de contrat :	Titulaire ou contractuel
Grade :	Adjoint technique / Adjoint technique principal 2 ^{ème} classe / Adjoint technique principal 1 ^{ère} classe
Temps de travail :	Temps complet
Rémunération :	Selon les conditions statutaires ou contractuelles

DESCRIPTION DU POSTE

Dans le cadre d'un départ à la retraite la commune de Languidic recrute un cuisinier au restauration scolaire (950 couverts / jour).

Missions principales :

- Assurer quotidiennement l'élaboration des différents plats (plats chauds, froids, pâtisserie...) composant les menus des repas servis au restaurant scolaire de Languidic en respectant les normes d'hygiène en vigueur et les protocoles concernant les allergies alimentaires mis en place (PAI)
- Suivre l'ensemble des indications données par le responsable de cuisine ou l'adjoint au responsable pour la confection des plats
- Assurer quotidiennement le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel de cuisine
- Respecter et faire respecter le plan de maîtrise sanitaire (PMS) du restaurant scolaire de Languidic.
- Être force de proposition pour l'élaboration de nouvelles recettes en intégrant des produits de proximité.
- Service des plats chauds ou des entrés et réapprovisionnement au niveau du self

Mission secondaire :

- Être capable de passer et réceptionner (selon les normes HACCP en vigueurs) une commande
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel
- Mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine
- Effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...)
- Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel.
- Préparation et service des repas annexes (repas du CCAS vœux du maire, repas d'élections...)

- Participer au grand nettoyage de la cuisine et au nettoyage des containers si nécessaire.
- Participer aux réunions de services
- Participer à la formation des nouveaux agents et des stagiaires

Situation hiérarchique :

Comme tout le personnel du restaurant scolaire, le cuisinier est placé sous l'autorité hiérarchique et fonctionnelle du responsable de restauration. Il s'assure de l'application des préconisations du responsable de la restauration scolaire. Il exerce ses missions en lien direct avec le responsable.

COMPETENCES REQUISES :

Les savoirs :

- Maîtriser les techniques culinaires adaptées à la restauration collective (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...)
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...)
- Connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître le Plan National de Nutrition Santé et les allergies alimentaires
- Connaître les recommandations GEMRCN
- Maîtriser les techniques de nettoyage des matériels et des locaux
- Être capable de travailler seul

Les savoirs faire :

- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable
- Être force de proposition
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Savoir présenter et décorer les plats
- Evaluer la qualité des produits de base
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Vérifier les préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes
- Appliquer les règles de sécurité du travail, connaissance du maniement du matériel utilisé
- Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production
- Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile (PAI) ou de régimes divers
- Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais)

Les savoirs être :

- Présentation soignée
- Savoir travailler en équipe et disposer d'un bon relationnel
- Rigueur, souci de la qualité et de l'hygiène
- Être rapide et ordonné
- Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine
- Être ponctuel et respecter ses horaires de travail
- Faire preuve d'autonomie

- Avoir le sens du service public
- Être respectueux de son cadre de travail et de l'ensemble du personnel en fonction

Informations complémentaires :

Rémunération selon conditions statutaires + régime indemnitaire + CNAS.

Merci d'adresser vos candidatures avant le **16 mai 2024** :

Lettre de motivation et CV, copies des diplômes, de la dernière situation administrative, des deux dernières évaluations et du dernier bulletin de paie.

A l'attention de Monsieur LE MAIRE

Mairie de LANGUIDIC

15 Rue des Fleurs

CS 30002

56440 LANGUIDIC Cedex