

CHEF CUISINIER DE RESTAURANT SCOLAIRE

Date d'entretien de recrutement : vendredi 25/02/2022

Date prévue de recrutement : avril 2022

Type de recrutement : Fonctionnaire en disponibilité ou contractuel de droit public

Temps de travail : Temps plein

Cadre d'emploi : Adjoint technique, Adjoint technique principal, Agent de maîtrise

Contexte du recrutement :

Située à proximité d'Angers, la commune **Saint-Augustin-des-Bois** compte environ 1 250 habitants, 2 écoles et environ 140 rationnaires, répartis sur 2 services, déjeunent au restaurant scolaire communal. La politique communale vise à favoriser les circuits courts d'approvisionnement, les produits issus de l'agriculture biologique et la valorisation des produits frais.

La Communauté de communes des Vallées du Haut Anjou (près de 36 000 habitants, 17 communes, 240 agents) recrute, pour le compte de la commune de Saint-Augustin-des-Bois, un chef cuisinier de restaurant scolaire.

Descriptif du poste :

Le chef cuisinier assure la gestion complète du restaurant scolaire :

- Élaboration des menus, commandes des denrées, conception et confection des repas
- Conditionnement, stockage et contrôle des denrées dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (normes HACCP)
- Maintenance et hygiène des locaux et matériels
- Gestion des coûts
- Préparation de la salle de restauration, participation au service et surveillance en salle ponctuelle

Missions du poste :

- Élaboration des menus et production culinaire :

- Élaborer et planifier les menus en respectant les recommandations du GEMRCN, la loi EGALIM, et en prenant en compte la politique communale qui vise à favoriser les circuits courts d'approvisionnement, les produits issus de l'agriculture biologique et le soutien du commerce local
- Réaliser les préparations sur place et concevoir les recettes
- Contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations et la conformité aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées, nouveaux fournisseurs ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.

- Gestion et approvisionnement des stocks :

- Déterminer les besoins
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget alloué
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité
- Organiser et contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires et des matériels
- Rendre compte périodiquement du coût matière des repas confectionnés (statistiques coût élève, fournisseurs, produits bio...)

- Gestion de la production :

- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et cuisine : nettoyage de la vaisselle, de la batterie de cuisine, entretien des appareils et installations, nettoyage et vérification de la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson
- Contrôler la bonne utilisation des équipements et matériels, analyser les éventuels dysfonctionnements, les signaler et mettre en œuvre des actions correctives si nécessaire
- Appliquer, et faire appliquer aux agents assurant le service, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective
- Mettre en place une organisation de travail compatible avec la production et ses aléas

- Service :

- Veiller à l'application des PAI
- Participer à l'éveil des enfants en matière culinaire, les sensibiliser à l'équilibre alimentaire et au gaspillage alimentaire
- Participer à la préparation de la salle de restauration avant le repas
- Participer au service des repas et surveillance en salle si besoin

Profil recherché :

Diplôme du CAP, BEP ou BTS Cuisinier
PSC1/SST, incendie

Compétences et qualités requises :

- Maîtriser les techniques culinaires
- Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants
- Connaitre et savoir appliquer les règles et techniques d'hygiène et de sécurité en restauration collective (HACCP),
- Connaitre les risques professionnels propres à la restauration collective,
- Respecter les conditions d'utilisation des produits et leur stockage,
- Connaitre les notions de base concernant les allergies,
- Maîtriser les outils informatiques (Excel, Word, Outlook)
- Maîtriser la passation de commandes,

- Autonomie, réactivité, rigueur et sens des responsabilités
- Savoir organiser son temps et être méthodique,
- Anticiper les besoins,
- Capacités d'adaptation
- Aptitudes relationnelles et organisationnelles
- Force de proposition

- Savoir travailler en équipe
- Savoir rendre compte
- Capacité d'écoute auprès des enfants, sens de l'autorité et du respect
- Adopter une attitude d'accompagnement des enfants pendant le repas
- Être patient et pédagogue

Spécificités du poste :

Adaptation à l'année scolaire et à ses évolutions : annualisation du temps de travail

Participation occasionnelle à des réunions

Travail isolé

Respect des règles d'hygiène strictes

Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit, aux postures et à la station debout prolongée, à la manutention de charges et à l'exposition fréquente à la chaleur ou au froid

Moyens mis à disposition : Vêtements de travail et EPI – Cuisine professionnelle

Positionnement du poste

Lieu d'affectation : Commune de Saint-Augustin-des-Bois

Fonctions d'encadrement : 0

Candidatures :

Les candidatures sont à adresser à :

Monsieur le Président - Communauté de communes des Vallées du Haut Anjou

Place Charles de Gaulle - 49220 LE LION D'ANGERS

de préférence **par mail** à l'adresse ressourceshumaines@valleesduhautanjou.fr

Informations complémentaires :

Nathalie FAVÉ, directrice des services de la mairie de Saint Augustin des Bois :

Tél : 02 41 77 04 49 - mairie@saint-augustin-des-bois.fr