

Cuisinier / Cuisinière de collectivité (H/F)

44 - ROUGE -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 31 mars 2022 - offre n° 130SCGV

Afin de revenir à une cuisine traditionnelle confectionnée sur place, la commune de Rougé recherche un cuisinier/ responsable cantine scolaire pour la prochaine rentrée scolaire.

Sous l'autorité de la Directrice Générale des Services et en lien avec la responsable des Affaires scolaires, vous dirigez une équipe de 3 agents de restauration, établissez les menus et préparez les repas pour les élèves des 2 écoles rougéennes soit environ 140 repas dans le respect des règles d'hygiène

Connaissances / Compétences :

- Connaissance technique culinaires de base (cuissons, découpe, assemblage) dans le respect des règles d'hygiène (plan de maîtrise sanitaire)
- S'adapter aux besoins : règles diététiques, allergies, projet d'accueil individualisé, etc.
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène

Missions :

- Planifier les repas : établir les menus, gérer l'approvisionnement (commander et réceptionner les livraisons)
- Préparer les repas dans les respects des règles d'hygiène de la restauration collective : assurer la préparation, mettre en œuvre les techniques des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement des échantillons) , respecter les PAI, vérifier les préparations culinaires (goût, qualité,)
- Participer à l'assistance et à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine : participer à l'accueil des enfants, au service et à l'aide de la prise des repas, veiller au bon déroulement du service
- Entretien des locaux et matériel de la cantine
- Gérer les inscriptions cantine en lien avec la responsable des affaires scolaires ; utilisation de la tablette

Rémunération : salaire traitement de base + IFSE + CIA + prime de fin d'année, adhésion au COS 44

Profil recherché :

BAC PRO ou BEP/CAP restauration
Une expérience dans la restauration scolaire serait souhaitée
Formation HACCP
Polyvalent, organisé et rigoureux
Dynamique, réactif et esprit d'initiative
Apprécier le travail en équipe
Avoir le sens du contact et s'adapter à chaque enfant

Date limite de candidature 30/04/2022

Poste à pourvoir le 1/09/2022

Durée : 70% annualisé soit 24,5H/ semaine réparties sur 4 jours en période scolaire (lundi - mardi - jeudi - vendredi)

Grade : adjoint technique, adjoint technique principal de 2ème classe, adjoint technique principal de 1ère classe

Informations complémentaires : Pour postuler, merci d'adresser votre candidature à Monsieur le Maire - Mairie de Rougé 1 rue de la Gare 44660 ROUGÉ

 Contrat à durée indéterminée
Contrat travail

 24H30 Horaires normaux

 Salaire : + ifse + cia + 13ème mois

Profil souhaité

Expérience

Débutant accepté

Savoirs et savoir-faire

Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)



Cuire des viandes, poissons ou légumes



Doser des ingrédients culinaires



Mélanger des produits et ingrédients culinaires



Éplucher des légumes et des fruits



Savoir-être professionnels

Réactivité

Autonomie

Rigueur

Formation

CAP, BEP et équivalents cuisine collectivité



Informations complémentaires

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Administration publique générale

Entreprise

Mairie de Rougé

10 à 19 salariés
