

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



Offre n° 0049240715001166

Publiée le 15/07/2024

Synthèse de l'offre

Employeur : BEAUPREAU EN MAUGES

Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau

49602 BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX

Lieu de travail : BEAUPREAU EN MAUGES

Poste à pourvoir le : 01/09/2024

Date limite de candidature : 15/08/2024

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

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

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

Grade(s) recherché(s) : Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

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

[Responsable des sites de distribution de repas](#)

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 non complet, 26h19 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Rémunération indicative : grille indiciaire des agents de maîtrise

Descriptif de l'emploi :

La commune de Beaupréau en Mauges recrute un(e) cuisinier(ère)/ chef(fe) d'équipe de la pause méridienne
Poste à temps non complet 26.32/35ème (23.19 minutes) basé sur la commune déléguée de La Poitevinière
rattaché à la responsable des restaurants scolaires.

Planning annualisé (lundi mardi jeudi vendredi) .

Missions / conditions d'exercice :

Activités principales :

Gérer la production cuisine, l'entretien des locaux et matériels :

- Élaborer et planifier les menus en proposant des repas variés respectant l'équilibre alimentaire liés aux besoins de l'enfant
- 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 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 que dans le nettoyage.
- Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail
- Organiser la plonge dans le respect de la marche en avant dans le respect des normes HACCP ; organiser et participer au nettoyage et à la désinfection du matériel et des locaux de cuisine et de restauration, dans le respect des plans de nettoyage et de désinfection et du PMS

Organisation du restaurant scolaire et gestion de la pause méridienne :

- Assurer et organiser le bon déroulement du temps méridien (bien être des enfants, respect et application des règles, protocoles...)
- S'assurer du pointage des enfants inscrits au restaurant scolaire
- Gérer la relation aux usagers (enfants/familles)
- Prendre la température des enfants et appeler les familles si nécessaire.
- Alerter les services compétents, responsables et les familles en cas d'accident.
- Signaler les dysfonctionnements et les situations difficiles ou délicates (enfants/familles) à la responsable hiérarchique.
- Élaborer, mettre en place et assurer le suivi des projets d'animations et d'ateliers
- Échanger et travailler en partenariat avec les écoles (suivi éducatif...)
- Mettre en place, suivre et s'assurer du respect des Projets d'Accueil Individualisés (PAI) des enfants et sécuriser leur distribution.
- Appliquer et faire appliquer les règles de vie en collectivité en toute efficacité et autorité bienveillante (appliquer le règlement de fonctionnement et la grille éducative) et les faire évoluer
- 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
- Évaluer les besoins en investissement en lien avec la responsable du secteur (matériel cuisine, tables, chariots...)
- Concevoir et mettre en forme des supports écrits (procédures, plannings, fiches accident/incident.)
- Assurer le suivi de la maintenance et faire intervenir les sociétés ou les services municipaux en cas de besoin.
- Mettre en place et suivre les plans de maîtrise sanitaire (PMS) et le plan de nettoyage.
- 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,)

Gestion du personnel :

- Manager l'équipe (Gestion des plannings/annualisation, des missions, remplacement de courte durée, favoriser la cohésion d'équipe et gérer les conflits, réalisation des entretiens professionnels, suivi des formations...)
- Animer les réunions d'équipes et participer aux réunions des chefs/fes d'équipe de restauration
- Être garant(e) de la diffusion d'information auprès des agents de terrain en cohérence avec la ligne d'encadrement
- Respecter et faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène alimentaires (port correct des E.P.I)

Activités secondaires :

- Accueillir et encadrer des stagiaires
- Assurer les missions de son binôme en cas d'absence de celui-ci

Conditions particulières, sujétions :

- Rythme soutenu
- Station debout prolongée
- Bruit important sur le temps du repas
- Respect des normes d'hygiène
- Port des EPI

Profils recherchés :

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

- Diplôme en cuisine (CAP, BEP, PAC Pro...)
- Formation protocole HACCP
- Permis B

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
- Manager, encadrer.
- 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 :

- Etre rigoureux et organisé
- Savoir repérer et signaler tout dysfonctionnement concernant la démarche qualité
- Etre sensible au gaspillage et à la gestion des quantités de déchets
- S'inscrire dans une démarche de sensibilisation au développement durable
- Etre 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

Contact : 02 41 71 76 92

Informations complémentaires :

Candidature (lettre de motivation + cv + dernier arrêté de situation indiciaire 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 à rh@beaupreauenmauges.fr

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o049240715001166-referent-e-cuisine-hygiene>

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.