

Recrute un cuisinier ou une cuisinière au Service Restauration collective
Cadre d'emploi des Adjointes techniques ou Agents de maîtrise (catégorie C)
(recrutement par voie statutaire ou à défaut par voie contractuelle)

DEFINITION GENERALE DU POSTE

Au sein de la Direction Education et Action Sociale et du pôle Education, sous l'autorité de la Responsable de la restauration collective, vous aurez en charge la confection des repas et l'entretien des secteurs de production et du matériel de cuisine. Vous contribuerez à la gestion de la cuisine centrale, et des restaurants satellites (1100 repas/jour servis en liaison chaude) aux côtés de la responsable. Vous assurerez la prestation repas de l'ALSH (90 repas) les mercredis et vacances scolaires en roulement et les diverses prestations hors scolaires de la collectivité en équipe.

MISSIONS

- Organiser la confection des menus en lien avec la Responsable du service :
 - o Elaborer les menus dans le cadre d'un plan alimentaire défini et les recommandations en vigueur (qualité des produits, présentation, diversité des menus, équilibre alimentaire et besoins spécifiques des convives (PAI))
 - o Préparer, réceptionner et vérifier les commandes
 - o Contrôler et évaluer la qualité de la prestation fournie en liaison chaude
 - o Recevoir les fournisseurs
- Contribuer à la production des repas (poste chaud ou froid) le matin, entretenir les locaux et le matériel l'après-midi
- Respecter les règles d'hygiène et sécurité :
 - o Appliquer et contrôler le suivi des règles d'hygiène (HACCP)
 - o Participer à l'élaboration et à l'évaluation des protocoles d'entretien et d'hygiène des matériels de cuisine et des locaux et les mettre en œuvre
 - o Appliquer les règles de sécurité liées à l'utilisation du matériel mis à disposition

COMPETENCES/PROFIL

- Connaissance en cuisine et équilibre alimentaire
- Connaissance des procédures mises en place dans le cadre d'un PAI
- Expérience souhaitée en restauration collective et cuisine centrale
- Adaptation, ponctualité, autonomie, rigueur, soin, dynamisme

SAVOIR ETRE

- Bon relationnel (adultes et enfants), bienveillance
- Capacité à travailler seul et en équipe
- Savoir communiquer, contrôler, informer, identifier les problèmes à résoudre
- Discrétion, neutralité, sens du service public

CONTRAINTES DU POSTE

- Travail en station debout – port de charges lourdes
- Journée continue (avec temps de repas sur temps de travail)
- Congés pendant les vacances scolaires
- Port de la tenue de cuisine obligatoire (Vêtements, charlotte et chaussures)

CONDITIONS

- Poste à temps complet annualisé (cycle avec semaine longue (scolaire) et semaine courte)
- Utilisation d'un véhicule de service pour les livraisons
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire (RIFSEEP)
- CNAS + participation employeur garantie maintien de salaire.

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} août 2022

Adresser lettre de motivation, C.V. **avant le 1^{er} juillet 2022**

**Monsieur Le Maire de Doué-en-Anjou
16 place Jean Bégault
BP 60 049
DOUE LA FONTAINE
49700 DOUE-EN-ANJOU
Ou par mail : rh@doue-en-anjou.fr**

Renseignements possibles au pôle Education : **02.41.03.31.93**