

Chef de cuisine Restauration Collective Scolaire (F/H)

Synthèse de l'offre

Employeur : COMMUNE DE ROSPORDEN

Hôtel de Ville, 10 rue de Reims

29140Rosporden

Référence : 0029220500645429

Date de publication de l'offre : 19/05/2022

Date limite de candidature : 27/06/2022

Poste à pourvoir le : 22/08/2022

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

Ouvert aux contractuels Oui (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique)

Temps de travail : Complet

Durée : 35h00

Nombre de postes : 1

Service d'affectation : Restauration collective

Lieu de travail :

Lieu de travail :

Hôtel de Ville, 10 rue de Reims

29140 Rosporden

Détails de l'offre

Grade(s) : Technicien

Agent de maîtrise principal

Agent de maîtrise

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

Métier(s) : Cuisinier ou cuisinière

Descriptif de l'emploi :

La commune de Rosporden souhaite se doter de nouvelles compétences afin d'améliorer son service de restauration scolaire (intégration des obligations réglementaires liées à la loi EGALIM notamment, travail sur la recherche de fournisseurs locaux, valorisation du temps des repas, animations ...).

Le poste de chef cuisinier de Rosporden est ouvert afin de matérialiser cet objectif et de permettre une nouvelle cohésion des équipes travaillant dans le service.

Le service restauration scolaire comprend deux cuisines, une à Rosporden et l'autre à Kernével. La cuisine de Rosporden, basée au sein de l'école des étangs prépare 450 repas par jour pour une école élémentaire et 2 écoles maternelles.

Placé(e) sous l'autorité directe de la responsable périscolaire, le chef de la cuisine de Rosporden assure deux missions principales :

- La responsabilité de la préparation des repas de la cuisine de Rosporden avec le management d'une équipe de 5 agents et la fourniture des repas aux deux écoles maternelles de Rosporden
- Les relations avec les fournisseurs pour les deux cuisines du territoire (Rosporden et Kernével) Travailler en collaboration avec le chef de cuisine de Kernével.

Motif de recrutement : mobilité interne au sein de la collectivité

Profil recherché :

Compétences professionnelles et techniques :

- Enjeux et évolution du cadre réglementaire de la restauration collective
- Démarches qualité et critères qualité des produits (dont la saisonnalité et la traçabilité)
- Méthodes et outils d'analyse et d'évaluation des prestations de restauration
- Paquet hygiène

-
- Documents réglementaires (dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire)
 - Technologies culinaires et de production
 - Connaissance des filières de proximité
 - Intégration des produits bio (par exemple, les légumineuses et les céréales, les fruits...)
 - Politiques publiques autour de l'accueil des convives
 - Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
 - Allergies, circulaire du 25 juin 2001 relative à " la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments " et projet d'accueil individualisé
 - Équilibre nutritionnel et plan alimentaire
 - Recommandations et obligations nutritionnelles Egalim
 - Connaissances en matière de ressources humaines et de gestion financière
 - Maîtrise des outils bureautiques, notamment de l'outil Excel et de ses fonctionnalités

Savoir être :

- Disponibilité, autonomie, rigueur et esprit d'analyse
- Capacité à prioriser ses tâches et planifier son travail
- Capacité d'adaptation, polyvalence, force de proposition
- Respect des obligations de discrétion et de confidentialité, et sens du service public
- Bonne présentation et sens du contact
- Capacité à rendre compte à ses supérieurs et aux élus
- Capacité d'analyse et de synthèse

Permis de conduire B

Missions :

Activités principales:

- Mise en œuvre des orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective
- Supervision de la production de restauration sur l'ensemble des restaurants scolaires.
- Elaboration des menus selon le plan alimentaire
- Suivi et gestion du groupement d'achat
- Accueil et animation du repas dans le cadre d'ateliers
- Communication et promotion du service, notamment rédaction du rapport annuel sur le service
- Gestion des équipements et des matériels
- Etre chargé de la rédaction des documents réglementaires, les suivre et les actualiser pour les diffuser aux équipes
- Suivi et développement des outils de gestion

Activités spécifiques :

- Encadrement des agents de restauration et gestion des conflits
- Faire appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire et des règles internes
- Suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Marchés publics, établissement des cahiers des charges, bordereaux de prix unitaires et participation aux règlements de consultations.
- Analyse des coûts du service.
- PAT (Programme Alimentaire Territorial) pour la coordination entre les lieux de production agricole et alimentaire locaux et le besoin alimentaire du territoire avec ses contraintes économiques et environnementales

Relations fonctionnelles :

- Relations en interne : quotidiennement en relation avec la responsable des services périscolaires, les agents de la restauration, les agents du service et les animateurs.
- Relations en externe : la DDSCPP, les parents d'élèves, les élus, les fournisseurs, le laboratoire d'analyse.

Contact et informations complémentaires : Travail de production et/ou travail en bureau, gestion d'équipes
Horaires réguliers sauf nécessités de service

Moyens mis à disposition : bureau personnel, poste informatique, véhicule de service

Lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation statutaire pour les candidats fonctionnaires ou attestation

d'inscription sur liste d'aptitude à adresser à : Monsieur Le Maire, Hôtel de Ville, 10 rue de Reims 29140
ROSPORDEN ou par mail : recrutement@mairie-rosponden.fr

Rémunération statutaire + RIFSEEP + prime annuelle + adhésion au CNAS + participation employeur à la
prévoyance.

Téléphone collectivité : 02 98 66 99 00