

Ville de Saint-Laurent-du-Var
30 000 habitants surclassée 40 à 80 000 habitants

RECRUTE :

UN(E) CHEF(FE) DE CUISINE

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Territoriaux ou Agents de Maîtrise (Cat. C)

Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle

Mission principale : l'agent(e) dirige, planifie et coordonne les activités et le personnel de cuisine pour assurer la préparation des repas servis dans le cadre du restaurant scolaire auquel il/elle est affecté(e). Il/elle veille en lien avec la responsable Nutrition Hygiène et Sécurité à la qualité gustative des mets tout en gardant la maîtrise des coûts. Il/elle contrôle et met en place les mesures nécessaires au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

DEFINITION DU POSTE

Direction de rattachement : Pôle Qualité des services aux habitants et aux familles

Service de rattachement : Pôle Intermédiaire Education Animation Jeunesse - Service Restauration Scolaire

Relation hiérarchique : l'agent exerce ses missions sous la direction et la responsabilité du Chef du service de la Restauration scolaire

Relations fonctionnelles :

- Internes : personnel de cuisine, Responsable diététique hygiène et sécurité alimentaire, référent technique, convives, personnel d'animation, services techniques
- Externes : Livreurs, Direction Départementale de la protection des populations DDPP, équipes pédagogiques, parents d'élèves, Elus

Conditions du poste :

Lieu : Cuisine Michelis

Horaires et jours de travail : de 6h30 15h00 ou de 7h00 15h30

Durée hebdomadaire : 37h – tous les jours et vacances scolaires + mercredis

Conditions spécifiques :

Station debout prolongée,

Port de charges et expositions fréquentes à la chaleur, au froid et à l'humidité

Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits chimiques dangereux

Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques

Respect impératif des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

Pic d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absence de personnel

Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

Moyens techniques à disposition :

Equipements conformes aux règles d'hygiène et sécurité – matériel de cuisine – téléphone - ordinateur

MISSIONS

MISSIONS GENERALES

- ✓ Gère la planification, l'animation, la coordination et le contrôle des activités quotidiennes du personnel de cuisine du restaurant scolaire pour assurer la préparation des repas à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène
- ✓ Supervise les livraisons de matières premières et évalue la qualité des produits de base
- ✓ Assure l'entretien des locaux et du matériel

MISSIONS SPECIFIQUES

○ Gérer et piloter la production (denrées alimentaires brutes et transformées)

- **Elabore** des préparations culinaires dans le respect des règles de l'art culinaire
- Interprète les fiches techniques
- Participe à l'élaboration des menus
- Suggère de nouvelles recettes (fiches techniques)
- **Pilote, suit et contrôle** les activités des agents dans le respect de la réglementation (hygiène et sécurité)
- Intègre les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, ...)
- **Planifie, et contrôle** la qualité et la quantité de la production (goût, qualité, présentation...)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Contrôle** les approvisionnements
- **Supervise** la gestion des stocks
- **Contrôle** les opérations de maintenance et d'entretien des locaux et du matériel

○ Organiser et encadrer

- Organise et planifie les activités de l'équipe placée sous sa responsabilité
- Favorise la participation et l'expression des agents
- Assure la conception en collaboration avec l'équipe du planning quotidien de travail
- Gère les relations conflictuelles et tensions au sein de l'équipe
- Repère les dysfonctionnements et les signale
- Organise les réunions de son équipe
- Veille aux bonnes conditions de travail et à l'application des procédures
- Aide à l'élaboration des fiches de poste, recense les besoins en formation
- Participe activement aux réunions mensuelles de coordination
- Assure le suivi de la validité des certificats d'aptitude des agents de restauration et des remplaçants.
- Accueille et informe les nouveaux agents sur les règles d'hygiène et de sécurité.
- Veille à entretenir de bonnes relations au sein de toute l'équipe de restauration
- Formule des propositions dans le cadre du projet de service (organisation, missions, activités, ...)
- Accueille et accompagne un agent sur un dispositif d'intégration ou d'apprentissage

○ **Sécurité au travail**

- Prendre connaissances, appliquer et contrôler l'application des règles HSST dans les situations de travail
- Signaler les dysfonctionnements ou le non-respect des règles HSST
- S'assurer du bon fonctionnement et de la bonne utilisation des produits et du matériel

○ **Gestion Administrative**

- Aide à l'élaboration des menus
- Prépare les commandes (mat.ières, produits d'entretien, matériel, ...)
- Contrôle les approvisionnements
- Suit et contrôle le budget de son unité
- Effectue les entretiens professionnels annuels des agents placés sous son autorité et recense les demandes et les besoins de formation
- Participe à l'élaboration des Marchés Publics

○ **Entretien et maintenance des locaux et du matériel**

- Applique et contrôle l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôle la bonne utilisation et la formation du personnel
- Mettre en œuvre des procédures de contrôle du nettoyage et de la maintenance du matériel
- Évalue l'usure et les risques de dysfonctionnement des équipements, locaux et matériel, en planifie l'acquisition
- Fait appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité
- Assure le suivi de l'évolution des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire et le cas échéant met en place des mesures destinées à assurer le respect de ces règles en collaboration avec la responsable hygiène.

COMPETENCES REQUISES

Tous diplômes de l'enseignement technique des métiers de bouche et particulièrement :
CAP Cuisine (collective de préférence ou expérience) - BEP Restauration collective ou Bac pro cuisine collective

Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson

Maîtriser les techniques de production de repas en restauration collective

Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement du matériel

Maîtriser les propriétés physiques, nutritionnelles des produits

Connaître les techniques et règles de conservation, de refroidissement, de déconditionnement des produits alimentaires.

Bonnes connaissances des nouvelles recommandations nutritionnelles (GEMRCN)

Connaître les allergies alimentaires

Connaître les logiciels de commandes et de gestion des stocks

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

Maîtriser les gestes et postures de la manutention

Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage

Maîtriser les techniques de communication et de management d'une équipe

Sensibilisation à la démarche environnementale (développement durable, agriculture raisonnée bio...)

Bonne connaissance des environnements institutionnels

Capacité à appliquer et Faire appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire.

Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires.

Capacité à maintenir et faire maintenir les locaux et matériels en conformité avec les normes d'hygiène et de sécurité.

Aptitude à l'encadrement et au management d'équipe

Autonomie, rigueur et organisation

Analyser et transmettre l'information

Se servir de l'outil informatique (outil de gestion, support commandes, inventaires).

Communiquer auprès des différents convives

Grande capacité de travail

Forte motivation,

Sens de la discipline

Aptitude à travailler en équipes et qualités managériales

Résistance au stress, hygiène irréprochable

Disponibilité et adaptabilité aux situations

Bonne condition physique

Bon relationnel, esprit d'équipe, bonne écoute

Sens des responsabilités et de l'initiative

Sens du service public

Disponibilité, discrétion professionnelle absolue et respect de l'obligation de réserve

Poste à pourvoir pour le 1^{er} septembre 2022

**Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'attention de M. le Maire
avant le 16/05/2022**

par mail à : aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr