

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 (Cat. C) ou  
Agents de Maîtrise Territoriaux (Cat. C)**

**Recrutement par la 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 Qualité Nutrition à la qualité gustative des mets tout en gardant la maîtrise des coûts. Il/elle contrôle et met en place en lien avec le Référent Technique Hygiène et Sécurité, les mesures nécessaires au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**DEFINITION DU POSTE**

**Direction de rattachement :** Direction Education jeunesse

**Service de rattachement :** Service Restauration Scolaire

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

**Relations fonctionnelles :**

-Internes : personnel de cuisine, Responsable Qualité et Nutrition, Référent Technique Hygiène et Sécurité, 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 traditionnelle Saint-Laurent-du-Var

**Horaires et jours de travail :** 06h30/15h04 ou 7h00/15h34 - Durée hebdomadaire : 37h20 – tous les jours, 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

**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**
  - Prend connaissance, applique et contrôle l'application des règles HSST dans les situations de travail
  - Signale les dysfonctionnements ou le non-respect des règles HSST
  - S'assure 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.lères, 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.

<b>COMPETENCES REQUISES</b>
-----------------------------

- **Tout diplôme de l'enseignement technique des métiers de bouche et particulièrement**
- **CAP Charcutier Traiteur - CAP Cuisine (collective de préférence ou expérience) - BEP Restauration collective – Bac pro cuisine collective**
- Bonne connaissance des règles de bases de la diététique et de l'équilibre alimentaire.
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP et paquet hygiène)
- Connaissances des techniques de communication et de management
  
- Aptitude à l'encadrement et au management d'équipe
- Autonomie, rigueur et organisation
- Gestion du temps pour assurer le respect impératif des délais de fabrication
- Savoir utiliser l'outil Informatique
  
- Bon relationnel, esprit d'équipe, bonne écoute
- Savoir analyser et transmettre l'information
- Bonne condition physique
- Sens des responsabilités et de l'initiative.
- Disponibilité
- Discrétion professionnelle absolue et respect de l'obligation de réserve

\*\*\*

**Poste à pourvoir pour le 26 août 2024**

**Merci d'adresser votre candidature comprenant une lettre de motivation, un CV et copie du diplôme requis à l'attention de Monsieur le Maire avant le 2 août 2024**

**par courriel à : [aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr](mailto:aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr)**