

Responsable de la cuisine centrale

Offre n° O027211100451206

Publiée le 17/11/2021

Synthèse de l'offre

Employeur	<u>Saint Marcel</u> Mairie - 55 route de Chambray 27950 Saint-Marcel
Site web de l'employeur	http://www.saint-marcel27.fr/
Département de travail	Eure
Poste à pourvoir le	01/01/2022
Date limite de candidature	17/12/2021
Type d'emploi	Emploi permanent - vacance d'emploi
Nombre de postes	1
Ouvert aux contractuels	Oui, sans exclure les candidatures de fonctionnaires (Art. 3-3 disposition 2 loi 84-53) 

Détails de l'offre

Famille de métier	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective	Grade(s) recherché(s)	Technicien Agent de maîtrise principal Agent de maîtrise
Métier(s)	Cuisinier ou cuisinière, Directeur ou directrice de la restauration collective, Responsable des sites de distribution de repas		

Descriptif de l'emploi

Suite à un départ par voie de mutation, la commune de Saint Marcel recrute un(e) responsable de la cuisine centrale. Saint-Marcel est une commune française d'environ 5 000 habitants, située dans le département de l'Eure en région Normandie ; Limitrophe de la commune de Vernon et sa gare Ligne Paris Rouen, et à 70 km de Paris. Elle est comprise dans la communauté d'agglomération Seine Normandie Agglomération. Le territoire communal s'étend sur 10 km².

Positionné(e) sous l'autorité du directeur général des services,

Vous serez notamment en charge :

- d'élaborer les menus et les préparations culinaires,
- de planifier, gérer et contrôler l'organisation de la cuisine centrale dans le respect de la réglementation,
- suivre, actualiser et assurer les mises en œuvre des directives liées à l'agrément de la cuisine centrale (fiche de procédures, traçabilité,...)

Missions

- coordonner le fonctionnement de la cuisine centrale en lien avec les seconds de cuisine,
- piloter, suivre et contrôler les activités des agents (5) dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaires (répartition des tâches, aide méthodologique ou technique, organisation des réunions,...),
- participer à la conception et à la réalisation des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique et durable et favoriser les filières courtes et/ou durables,
- intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine : maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri sélectif des déchets, recyclage des huiles alimentaires ...
- réaliser et distribuer les plats (service à table, liaison froide, liaison chaude).
- rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et estimer le prix de revient alimentaire
- déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini.
- participer à la rédaction des documents réglementaires et en assurer le suivi et l'actualisation (dont l'agrément)
- superviser, gérer les stocks, contrôler les approvisionnements.
- participer aux opérations de nettoyage et de remise en état du service restauration

Profils recherchés

- Cadre d'emplois des techniciens ou des agents de maîtrise territoriaux,
- CAP, BEP, BAC PRO ou BTS dans le domaine des métiers de bouche exigé
- Formation HACCP exigée
- Expérience significative souhaitée sur un poste similaire
- Savoir diriger, animer et former une équipe de cuisine
- Maitriser les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective
- Maitriser les principes et les normes d'hygiène et de sécurité
- Proposer des améliorations en matière culinaire et nutritionnelle
- Appliquer et faire appliquer les règles et consignes de sécurité
- Savoir rendre compte de toute situation inhabituelle au supérieur

Temps de travail Complet, 35h00 hebdomadaire

Contact

Téléphone collectivité 02 32 64 32 50

Informations complémentaires Poste à pourvoir au plus tôt

- Jours et horaires de travail à titre indicatif:

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 6h30 à 16h00 Mercredi : 7h00 à 15h00

Rythme de travail pouvant être soutenu avec une présence possible sur quelques week-end dans l'année.

- Personnes à encadrer : 5 agents

Le poste est ouvert à 35h, mais l'organisation du temps de travail s'effectue sur 39 heures et permet l'octroi de 23 jours de RTT

Expérience souhaitée sur un poste similaire. /> Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS

Participation employeur à la prévoyance santé si mutuelle et contrat labelisés.

Candidature à adresser à Monsieur le Maire (de préférence en ligne ou par mail : rh@marcel27.fr), accompagnée du dernier certificat de travail pour les contractuels ou du dernier arrêté pour les titulaires de la fonction publique et de la dernière fiche d'entretien professionnel. />

La commune dispose de nombreuses infrastructures : écoles maternelles et primaires, collège, salle de spectacle, bibliothèque intercommunale, piscine. De nombreuses associations sportives et culturelles sont également sur le territoire,...

DÉPOSER MA CANDIDATURE

Travailleurs handicapés

Nous vous rappelons que 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 statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.