



## recrute par voie contractuelle Responsable de la restauration scolaire

### Descriptif de l'emploi :

Le ou la responsable de restaurant scolaire applique les directives émanant de la hiérarchie. Il ou elle est le responsable du restaurant scolaire. Il ou elle doit tout mettre en œuvre pour assurer la préparation des repas (environ une centaine sur plusieurs services) dans le respect des règles d'hygiène pour assurer la sécurité alimentaire et proposer un menu présentant la qualité visuelle et gustative, en vue de la satisfaction des convives. Il ou elle sera en charge de préparer les menus, gérer les commandes et nettoyer la cuisine. Il ou elle n'assurera pas le service.

### Missions ou activités :

- \* Production et valorisation de préparations culinaires :
  - Évaluer la qualité des produits de base et vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
  - Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson, ...)
  - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
  - Cuisiner et préparer les plats (de l'entrée au dessert, froids et chauds) dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable ou circuits courts et locaux
  - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
  - Proposer de nouvelles recettes
- \* Participation à la démarche qualité :
  - Appliquer, respecter les procédures en lien avec la démarche qualité et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
  - Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
  - Intégrer 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)
  - Entretien, nettoyage et rangement des locaux
- \* Encadrement :
  - Répartir et coordonner les activités de l'aide de cuisine,
  - Encadrer, animer, former, diriger l'équipe et surveiller la qualité de leur travail (cuisine et surveillance en salle de restauration)
  - Faire appliquer les directives émanant de la hiérarchie
  - Adapter et veiller au comportement de l'équipe avec les enfants (patience, langage adapté...)

### Relations fonctionnelles :

- Contacts directs avec les convives
- Relations avec les fournisseurs et gestion des stocks
- Relations quotidiennes avec l'équipe enseignante (direction, autres enseignants) et les personnels périscolaires
- Relations régulières avec les différents acteurs locaux (élus, secrétariat de mairie, ...)

### Conditions de travail :

- Travail au sein de l'unité de production
- Respect impératif des délais de fabrication
- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
- Métier dont les activités sont potentiellement exposées à des facteurs de risques professionnels avec des contraintes physiques marquées et un environnement physique agressif

### Profil du candidat :

- Titulaire du CAP cuisine et/ou BEP cuisine et/ou bac pro restauration ou d'un diplôme supérieur
- Solide formation en cuisine traditionnelle et collective
- Rigoureux : effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène dans le respect des normes HACCP
- Grande capacité d'organisation, autonome et force de proposition
- Disposer d'un bon relationnel
- Compétences pour organiser le travail en équipe
- Être créatif et curieux afin de proposer une évolution des recettes et techniques de la cuisine
- Avoir le sens du service public, discrétion et droit de réserve

### Informations complémentaires :

- Recrutement par voie contractuelle
- Temps de travail : 36h00 par semaine pendant la période scolaire soit 28h00 annualisé
- Jours de travail : lundi, mardi, jeudi, vendredi
- Horaires de travail : 7h15 à 16h15
- Poste à pourvoir le 15 septembre 2021
- Lieu d'exercice : dans un bâtiment neuf regroupant la cantine (cuisine et réfectoire), une salle de classe et une garderie ouverts pour la rentrée scolaire de septembre 2021

### Contact :

Merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation à l'attention de Mme le Maire – 21 avenue de la Gare - 03260 MAGNET ou par mail : [recrutement@magnet03.fr](mailto:recrutement@magnet03.fr)

**Date limite de candidature : 25 août 2021**