

## Gestionnaire restaurant scolaire et chef cuisinier

### Commune de Plumelin

**Métier :** Gestionnaire restaurant scolaire et chef cuisinier

**Contrat :** Titulaire ou contractuel

**Temps de travail :** temps complet

**Grade :** Agent de maîtrise

**Date limite candidature :** 20 décembre 2020

**Entretiens :** semaine 2 - 2021

**Prise de poste :** 10 mai 2021

**Descriptif de l'emploi :** responsable de la restauration collective pour la commune de PLUMELIN, vous assurez la production d'environ 220 repas/jour scolaire. Vous pilotez les activités en lien avec la production des repas et encadrez l'équipe en place. Vous mettez en œuvre les orientations prises en matière d'éducation nutritionnelle (approvisionnement, gaspillage alimentaire, « fait maison » ...).

Vous êtes en mesure d'assurer si besoin la production ponctuelle de repas hors vacances scolaires pour des besoins occasionnels (animations et/ou activités pendant les vacances) et des repas organisés par la municipalité (repas CCAS, vœux...). A termes, vous êtes en capacité, d'organiser et d'assurer la préparation de repas à livrer en liaison chaude.

#### **Missions :**

- Assurer la production des repas et gouters
  - Élaborer les menus en collaboration avec la commission en place, dans le respect des recommandations nutritionnelles (équilibre alimentaire, éducation au goût...) et de la réglementation en vigueur
  - Planifier et produire des repas adaptés aux enfants en privilégiant le « fait maison », dans le respect des délais, des budgets impartis et des contraintes liées aux menus
  - Dressage des plats et organisation du service
- Gérer les commandes et les stocks
- Développer les filières d'approvisionnement locales et en circuit court
- Assurer la vérification et la réception des marchandises
- Maîtriser et assurer la gestion du budget : prix de revient des repas
- Organiser et participer au nettoyage de l'ensemble des locaux dédiés à la restauration (cuisine, salle, sanitaires) et assurer la maintenance des outils et l'entretien du matériel
- Appliquer les normes HACCP
- Planifier les tâches et organiser le travail de l'équipe
- Suivi des effectifs et des repas servis

#### **Savoirs et savoirs faire**

- Maîtriser les techniques culinaires : gammes de produits, modes de cuisson (cuisson évolutive...)
- Interpréter les fiches techniques et les mettre en application
- Maîtrise informatique des logiciels professionnels
- Connaître et appliquer les règles en matière d'hygiène (HACCP, plan de maîtrise sanitaire ...) et en matière de sécurité
- Connaître la réglementation : loi Egalim et les obligations des collectivités
- Encadrer une équipe et s'assurer de la continuité de service

## **Savoir être**

- Aptitudes managériales et relationnelles : s'assurer du bien-être des enfants et du personnel
- Capacité à travailler en équipe et à planifier le travail
- Aptitudes physiques (station debout, port de charge ...)
- Discrétion et maîtrise de soi
- Autonome, organisé et rigoureux
- Créatif et curieux dans son domaine : être force de proposition pour des animations à thèmes, des propositions en matière de gestion des déchets....
- Avoir le sens du service public et être polyvalent

## **Profils**

- Titulaire d'un CAP de cuisinier
- Formation HACCP
- Expérience souhaitée
- Permis B exigé

## **Temps de travail**

- Temps complet – 35h annualisé
- Congés annuels pendant les vacances scolaires

-----

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur candidature (Lettre de motivation manuscrite + CV) à :

Monsieur le Président  
CENTRE MORBIHAN COMMUNAUTE  
Zone de Kerjean  
CS 10369  
56503 LOCMINE CEDEX

Mail : [accueil@cmc.bzh](mailto:accueil@cmc.bzh)