

Déclaration de vacance d'emploi courante

| | |
|--|---|
| N° de la déclaration | V049210900400074001 |
| Est un emploi fonctionnel ? | Non |
| Grade 1 | Agent de maîtrise |
| Grade 2 | Agent de maîtrise principal |
| Poste à pourvoir le | 01/12/2021 |
| Description du poste à pourvoir | Gère la production cuisine, l'hygiène et l'entretien des locaux et matériels - Fabrique des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. Manage l'ensemble de l'équipe (cuisine, nettoyage et service) |
| Motif de saisie | Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent |
| Nbre de déclarations initiales | 1 |
| Nbre de déclarations annulées | 0 |
| Nbre de déclarations réelles | 1 |
| Date de saisie | 14/09/2021 |
| Date de transmission | 14/09/2021 |

Offre d'emploi n°O049210900400074

| | |
|------------------------------------|---|
| Numéro de l'offre | O049210900400074 |
| Est un emploi fonctionnel ? | Non |
| Grade 1 | Agent de maîtrise |
| Grade 2 | Agent de maîtrise principal |
| Descriptif de l'emploi | La commune déléguée de Villedieu la Blouère recrute un/e cuisinier(ère) responsable du restaurant scolaire. Poste à temps complet, rattachement à la coordinatrice de quartier Enfance/scolaire ouest. La personne recrutée aura pour missions de : - gérer la production cuisine, l'hygiène et l'entretien des locaux et matériels - fabriquer des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. - manager l'ensemble de l'équipe (cuisine, nettoyage et service) Conditions particulières, sujétions liées au poste : - Parfois travail isolé sur certains créneaux en journée |
| Missions ou activités | Activités et tâches principales : Gérer la production cuisine, l'entretien des locaux et matériels - Encadrer et Manager l'équipe : organiser l'activité, gérer les congés, évaluer les besoins de formation, effectuer les entretiens professionnels, etc. - Gérer et suivre le budget - Proposer le Budget Prévisionnel de l'année à suivre - Élaborer et gérer des menus avec un plan alimentaire - Gérer les commandes - Gérer des stocks de denrées alimentaires et matériels du restaurant - Analyser et diagnostiquer les résultats du restaurant (consommations, fréquentations,) - Élaborer et suivre les projets du restaurant scolaire - Accompagner les achats collectifs des restaurants autogérés Fabriquer les repas - Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus pour partie de l'agriculture biologique ou durable - Suivre et contrôler le bon fonctionnement de la distribution (cuisson température, rapidité, présentation, continuité de la production...) - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène - Vérifier des préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation...) - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires - Proposer de nouvelles recettes - Proposer des menus variés et à thème en lien éventuel avec des projets pédagogiques - Participer à la distribution des repas Entretien des matériels et les locaux - Nettoyer les locaux de production, les locaux de restauration, les matériels (vaisselle, four, plaque...) quotidiennement dans le respect des protocoles de nettoyage mis en |

place - Connaître et respecter les règles d'utilisation et de stockage des produits d'entretien, des matériels - suivre et faire évoluer le PMS (plan de maîtrise sanitaire) Effectuer le pointage et le suivi des présences enfants - Réaliser le pointage sur le logiciel Carte + - Préparer la facturation - Gérer les enregistrements des plannings de présences enfants Coordination du temps méridien : Favoriser l'accompagnement des enfants Faire respecter le règlement intérieur Assurer un bon relationnel et suivi avec les écoles et les familles

Profil recherché

Diplôme/habilitation/permis/qualification nécessaires à l'exercice des

fonctions : - BAC Professionnel cuisinier ou formation professionnelle équivalente - Cuisinier gestionnaire en restauration collective - Formation SST appréciée Compétences requises : Connaissances : - De management d'équipe - D'informatique (Courriels, Excel, logiciels divers...) - De la démarche HACCP - Des règles de sécurité alimentaire en restauration collective - Des méthodes d'évaluation des aliments : qualité et valeur nutritionnelle - Des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail - Des règles d'hygiène et de sécurité des locaux entretenus - Des différents matériaux et supports à nettoyer - Des techniques et procédures de nettoyage - Des règles d'utilisation et de stockage des produits, des matériels et des machines de nettoyage - Des gestes et postures de la manutention manuelle - Des bases du tri sélectif - Du fonctionnement de la commune et des collectivités territoriales Savoir-faire : - Maîtriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective - Savoir transposer les techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit) - Respecter les délais de fabrication et de conservation des denrées alimentaires - Maîtriser et respecter le plan de maîtrise sanitaire du restaurant - Savoir lire et appliquer un PAI (plan d'accueil individualisé) - Établir des plannings : congés, remplacements des agents de l'équipe - Gérer la structure : fréquentation, règlements, inscriptions - Gérer un budget - Maîtriser l'outil informatique - Être observateur et à l'écoute des enfants pour identifier leurs besoins - Estimer l'état de santé de l'enfant et alerter si besoin - Appliquer les gestes et postures de premiers secours - Transmettre les informations à sa hiérarchie, parents et enfants Savoir-être : - Être autonome et savoir prendre des initiatives - Savoir repérer et signaler tout dysfonctionnement concernant la démarche qualité - Être sensible à la gestion des quantités de déchets - S'inscrire dans une démarche de sensibilisation au développement durable (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces ...) - Être dynamique - Avoir des capacités d'organisation et d'adaptation - Être rigoureux et avoir le sens du service (respect des délais) - Être autonome et savoir prendre des initiatives - Veiller au bien être physique et psychologique des enfants - Savoir se rendre disponible - Rendre compte d'observations et d'activités effectuées - Avoir l'esprit d'accueil, d'équipe et un bon relationnel - Être réactif aux diverses situations - Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

Logement Pas de logement

Poste à pourvoir le 01/12/2021

Date debut de publicité 14/09/2021

Date fin de publicité 17/10/2021

Date limite de candidature 17/10/2021

Informations complémentaires Candidature (lettre de motivation + cv + dernier arrêté de situation indiciaire pour les agents titulaires) à envoyer soit par voie postale à Monsieur Le Maire Commune de Beaupréau en Mauges - Rue Robert Schuman - CS10063 - Beaupréau - 49602 BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX soit par courriel à n.audouin@beaupreauenmauges.fr

Département Maine-et-Loire

Secteur géographique Cholet

Code postal 49602

Ville BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX

Courriel de contact n.audouin@beaupreauenmauges.fr

Adresse du lieu de travail Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau

Code Postal du lieu de travail 49602

Ville du lieu de travail BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX

Nbre consult. sur Portail 0

| | |
|---|------------|
| Nbre consult. sur demandeurs | 0 |
| Nbre consult. sur CNFPT | 0 |
| Nbre consult. sur CNFPT | 0 |
| Nbre consult. sur CNFPT | 0 |
| Date de saisie initiale | 14/09/2021 |
| Date de la 1ère transmission | 14/09/2021 |
| Nombre de renouvellements | 0 |
| Etat | transmise |
| Nombre de jours de diffusion de l'offre sur le portail | 0 |