

Le Loroux-Bottreau compte environ 8500 habitants et se situe dans le vignoble nantais, à 20 km de Nantes. Deux axes forts sont au cœur du projet municipal, la gouvernance partagée avec les citoyens et le Développement durable.

La Ville est membre de la Communauté de Communes Sèvre et Loire.

CHEF DE CUISINE- Responsable du Restaurant Scolaire

Poste à temps complet

Grade : Agent de maîtrise

CDD d'un an (possibilité de renouvellement)

Poste à pourvoir au 22/11/2021

Missions

- Assurer le bon fonctionnement du service de restauration. (500 repas jour scolaire / 150 repas mercredis et vacances /Goûters) au sein de locaux très récents.
- Planifier, gérer, et contrôler les productions d'un service de restauration.
- Intégrer la dimension éducative
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets.
- Assurer et promouvoir le projet alimentaire communal : circuits courts et produits bio

ACTIVITES

- Encadrer et diriger au quotidien les 4 agents opérant en cuisine
- Participer aux différentes tâches afférentes à la restauration.
- Confectionner les repas et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété),
- Préparer les commandes, planifier les livraisons, contrôler la conformité des denrées alimentaires (par une parfaite traçabilité écrite), gérer le stock des produits alimentaires et des matériels en utilisant les moyens techniques d'enregistrement des denrées.
- Participer au montage et à l'analyse des marchés publics de denrées alimentaires
- Élaborer et réaliser des menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), spécifiques (régimes, allergies...), en fonction de la saison, de la disponibilité et de l'origine des produits.
- Appliquer et faire appliquer la méthode HACCP et garantir la sécurité alimentaire dans l'unité de restauration.
- Assurer le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (mise à jour des documents, mise en place et animation de réunions d'équipe restauration,...).
- Participer à la définition des besoins en matériels et des équipements de la restauration scolaire.
- Participer aux nettoyages quotidiens des locaux et matériels et effectuer durant les permanences des tâches d'entretien approfondi.
- Proposer et organiser des animations relatives au goût, à l'équilibre alimentaire, au gaspillage alimentaire et participer, le cas échéant, à la Commission menus de l'établissement
- Être force de proposition pour l'amélioration du service

Aptitudes

SAVOIR

- Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets
- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire, dont la méthode HACCP
- Règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
- Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits
- Gestion prévisionnelle de la production, élaboration de menus

- Connaissance des risques professionnels de la restauration collective et des mesures de sécurité à prendre en cas d'accident du travail

SAVOIR FAIRE

- Cuisiner et préparer des plats (dont spécifique petite enfance)
- Évaluer la qualité des produits de base
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc....)
- Proposer et élaborer de nouvelles recettes
- Sélectionner les produits et à élaborer les menus
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Contrôler les approvisionnements
- Superviser la gestion du magasin et des stocks
- Suivre la maintenance des matériels et des locaux
- Encadrer, animer et optimiser l'organisation d'une équipe en cuisine
- Maîtriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement, d'assemblage et de traçabilité

SAVOIR ETRE

- Esprit d'équipe
- Autonomie
- Rigueur et sens de l'organisation
- Disponibilité
- Sens des initiatives et adaptabilité
- Sens de la pédagogie
- Réactivité en cas de problème technique
- Savoir alerter et rendre compte sur tout dysfonctionnement rencontré

Profil souhaité :

- Formation exigée : Tout diplôme des métiers de la restauration (minimum CAP Cuisine)
- **Expérience significative en restauration collective**
- Maîtrise des règles de l'art culinaire propre à la restauration collective et des savoirs faire techniques
- Connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires/des techniques de conservation
- Maîtrise des normes HACCP et GEMRCN
- Connaissance de l'environnement des Collectivités Territoriales
- Connaissance domaine petite enfance
- Qualités managériales
- Sens de la communication et des relations humaines
- Maîtrise de l'outil informatique

Renseignements :

BOUYER Mélanie, responsable des services enfance jeunesse et vie scolaire. 02.51.71.62.01
direction-mde@loroux-bottereau.fr

CV et lettre de motivation à envoyer à l'adresse suivante avant le 24 septembre 2021 :

Monsieur le Maire, Hôtel de Ville, 14 Place Rosmadec,
44430 LE LOROUX-BOTTEREAU.

Ou par mail : recrutement@loroux-bottereau.fr

Entretiens prévus semaine 40