

Recherche de talents - Offre d'emploi Chef de la restauration collective à temps complet lissé

Cadre d'emploi des Adjoint Techniques
Agents de Maitrise - Techniciens



Vous désirez donner un autre sens à vie professionnelle, vous sentir utile pour les autres. Rejoignez les équipes de la Commune de PLOBANNALEC-LESCONIL, vous intégrerez une équipe pluridisciplinaire, dynamique et engagée pour le service public.

Sous la responsabilité hiérarchique de la responsable du pôle enfance-jeunesse- scolaire-périscolaire, vous avez pour mission principale la gestion du service de restauration scolaire, la production et la distribution des repas pour les 2 écoles et les classes de mer (agrément européen) organisées par la commune.

Assurer la production et la préparation des repas pour les 2 écoles et les classes de mer

- Elaborer et réaliser des menus adaptés aux enfants dans le respect des règles nutritionnelles, des prescriptions en termes d'allergies et de régimes alimentaires (PAI)
- Appliquer la loi EGALIM, et travailler en circuit court avec les producteurs locaux
- Particularité des classes de mer (en général de mars à juin et de septembre à octobre) : élaborer et produire des repas avec l'objectif de donner l'envie aux enfants de découvrir les produits de la mer et la richesse du terroir, sur la base d'un cahier des charges validé par les élus
- Organiser en conséquence la production au sein de la cuisine centrale et dans les locaux du Centre Total de Lesconil

Assurer la gestion des approvisionnements et le stockage des produits et denrées

- Etablir la liste de produits nécessaires à la réalisation des plats avec une priorité donnée aux circuits courts et aux produits locaux dès lors que l'offre existe et en assurer les commandes en lien avec les services administratifs
- Rechercher une optimisation (qualitative et financière) du bol alimentaire en fonction des orientations de la collectivité.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires, en contrôler leur conformité et en assurer le bon rangement et le stockage

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine centrale dans le respect des règles en vigueur

- Coordonner les équipes de cuisine et de salle (1 second de cuisine, et agents d'entretien et de restauration) et participer à l'élaboration des plannings en lien avec la responsable de service
- Assurer l'entretien, le nettoyage et le rangement des matériels, équipements et locaux utilisés
- Participer au service en salle (participer à la transmission des connaissances alimentaires et savoirs culinaires auprès des enfants)
- Animer la commission restauration en lien avec l'élue et la responsable de service
- Participer aux réunions d'équipe du service périscolaire
- Être force de propositions pour améliorer le service en lien avec la hiérarchie
- Assurer le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

Autres

- Assurer le portage des repas à l'école privée Saint Joseph à l'aide d'un véhicule communal.
- Toutes autres missions nécessaires au bon fonctionnement du service public

Fiche de poste sur demande par mail

Merci d'adresser votre candidature **avant le 30 juin 2022**
(CV, lettre de motivation, dernier arrêté de position statutaire) à :
Monsieur le Maire - 1 Rue de la Mairie - 29740 PLOBANNALEC-LESCONIL
ressources.humaines@plobannalec-lesconil.fr