



## Offre d'emploi Chef de la restauration collective à temps complet annualisé

Cadres d'emplois des Adjointes Techniques  
Agents de Maîtrise - Techniciens



Vous désirez donner un sens à votre 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 de la commune.

### Assurer la production et la préparation des repas pour les 2 écoles (Dr Fleming & St Joseph)

- 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
- Organiser en conséquence la production au sein de la cuisine centrale dans le respect des règles en vigueur
- Respecter le PMS et en assurer le suivi

### 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

- Assurer le management et participer à l'élaboration des plannings des agents de l'équipe de restauration (1 second de cuisine, agents d'entretien et de restauration)
- Coordonner les équipes de cuisine et de salle (équipe restauration + ATSEMS et animateurs) en lien avec la responsable de pôle
- 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 référente et la responsable de pôle
- Organiser et animer avec les autres encadrants du pôle, les 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 Maîtrise Sanitaire)

### Autre mission

- Assurer le portage des repas à l'école privée Saint Joseph à l'aide d'un véhicule communal.

### Conditions de travail

Travail de 6h30 à 15h30 les jours de classe, mercredis 8h-12h  
Vacances scolaires 3 jours d'entretien – été : 5 semaines de repos  
2300€ à 2600€ brut + primes, amicale du personnel, comité d'entreprise, participation à la mutuelle de santé et maintien de salaire (Rémunération statutaire + RIFSEEP + CIA + CNAS + COS)

*Fiche de poste sur demande par mail*

Merci d'adresser votre candidature **avant le 22 mars 2025**  
(CV, lettre de motivation, dernier arrêté de position statutaire) à :  
Monsieur le Maire - 1 Rue de la Mairie - 29740 PLOBANNALEC-LESCONIL  
[rh@plobannalec-lesconil.bzh](mailto:rh@plobannalec-lesconil.bzh)