

Second de cuisine en Restauration Collective



Remplacement d'un agent absent
Reconduction possible suivant la durée de l'absence de l'agent titulaire du poste

Vous désirez donner du sens à votre vie professionnelle, vous sentir utile pour les autres, rejoignez la Commune de PLOBANNALEC-LESCONIL. Dans le cadre d'un remplacement long, l'équipe restauration collective recherche un second de cuisine. Sous la responsabilité hiérarchique du chef de la restauration collective, vous collaborez à la gestion du service de restauration scolaire, la production et la distribution des repas pour les 2 écoles de la commune.

Participer à la production et la préparation des repas pour les 2 écoles

- Participer à l'élaboration et la réalisation 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

Collaborer à la gestion des approvisionnements et le stockage des produits et denrées

- Participer à l'élaboration de 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 en lien avec le responsable de la restauration collective

- Assurer le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) et GEM-RCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)
- Participer à la transmission des connaissances alimentaires et savoirs culinaires auprès des enfants et des équipes
- Assurer l'entretien, le nettoyage et le rangement des matériels, équipements et locaux utilisés
- Participer au service en salle

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
- Participer ponctuellement aux événements communaux type inaugurations (production et service)

Informations complémentaires :

- Temps de travail annualisé
- Période scolaire : Travail de 6h30 à 16h30 les jours de classe, 1 mercredi sur 2 : 8h-12h
- Vacances scolaires 3 jours d'entretien
- Été : 6 semaines de repos
- 1850 € à 2200 € brut mensuel
- Participations mutuelle et maintien de salaire à 15€ et 16€ (évolutions annuelles prévues)
- Complément de rémunération annuel : CIA jusqu'à 300€
- Avantages sociaux : comité d'entreprise + Bons d'achats de fin d'année

Merci d'adresser votre candidature **avant le 28 octobre 2026** (CV, lettre de motivation) à :

Monsieur le Maire 1 Rue de la Mairie
29740 PLOBANNALEC-LESCONIL
rh@plobannalec-lesconil.bzh

Poste à pourvoir au 1^{er} janvier 2027

