

Sèvremoine est à la recherche un talent culinaire dynamique et motivé pour rejoindre son équipe du restaurant scolaire de St Crespin. Commune de 26 000 habitants, idéalement placée sur l'axe Nantes-Cholet. Sèvremoine s'engage en faveur de l'égalité hommes-femmes et l'emploi des travailleurs handicapés.

SÈVREMOINE RECRUTE au sein du pôle Services à la Population – Service Enfance Jeunesse

Un Cuisinier référent

Filière technique – Cadre d'emplois d'adjoint technique - Catégorie C – Emploi permanent de titulaire ou à défaut contractuel à pourvoir au 26/08/2024 - Temps non complet (85%).

Sous la responsabilité hiérarchique du Responsable de la restauration collective et sous l'autorité fonctionnelle du Responsable de site, vous avez la charge d'organiser et assurer la production des repas sur le restaurant scolaire de Saint Crespin sur Moine pour environ 110 enfants en favorisant le « fait-maison », les produits de saison et le recours aux producteurs locaux

Description du poste

Vos missions principales :

- **Préparer les menus, effectuer les commandes et le suivi de l'approvisionnement des denrées alimentaires**
 - Elaborer et mettre en place les menus dans le respect du plan alimentaire, de la loi EGALIM et en diversifiant les menus pour favoriser l'apprentissage du goût,
 - Être force de proposition sur les menus à thèmes (Halloween, pays, Noël, pique-nique, semaine du goût, ...),
 - Engager une démarche de limitation du gaspillage alimentaire,
 - Organiser le travail en cuisine suivant le menu et mettre en place les outils nécessaires à la continuité de service (communication, fiches techniques, ...),
 - Suivre les approvisionnements de denrées alimentaires,
 - Participer et mettre en place des actions en lien avec la commission menu.
- **Organiser et assurer la fabrication des repas avec l'aide de cuisine en respectant les règles d'hygiène et de sécurité**
 - Réaliser les repas pour les menus spécifiques (PAI, végétarien, sans viande...),
 - Assurer la fabrication du plat chaud et participer à la réalisation de l'entrée et dessert.
- **S'associer aux projets de restauration au sein du restaurant scolaire et/ou de la collectivité (actions en lien avec la commission menu, démarche PAT Mauges Communauté...).**
- **Assurer le suivi et l'application du Plan de maitrise (PMS) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et du plan de nettoyage**
 - Assurer et veiller à la gestion des traçabilités (températures), des plats témoins, des retours des salles (suivi des déchets),
 - Mettre à jour régulièrement le Plan de Maitrise Sanitaire,
 - Communiquer et planifier avec la ou le responsable de site les interventions du laboratoire d'analyse, de dératisation ou autre interventions techniques et mettre en place une action corrective si nécessaire,
 - Entretien du matériel, la vaisselle et les locaux suivant le plan de nettoyage.

Profil

- Formation de CAP ou BEP de cuisinier exigée,
- Savoir interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Savoir travailler seul et en équipe,
- Maîtriser l'utilisation des outils bureautiques (Word, Excel, PowerPoint, Outlook en priorité).

Conditions d'exercice

- Un poste permanent de titulaire ou de contractuel en contrat à durée déterminée d'un an renouvelable, à temps non complet (85%) à pourvoir au 26/08/2024,
- Lieu d'exercice : Restaurant scolaire – Saint Crespin sur Moine – 49230 Sèvremoine,
- Travail en journée en semaine les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 6h25 à 15h30,
- Travail en cuisine (station prolongée debout) - manutention et port de charges lourdes (<25 kg),
- Rémunération statutaire avec régime indemnitaire, affiliation au CNAS à compter de 6 mois de contrat, participation à la prévoyance et politique de formation active,
- Poste ouvert aux personnes en situation de handicap.

Vous souhaitez postuler ? :

Transmettre votre CV joint de votre lettre de motivation **dès que possible** en précisant l'intitulé du poste:

Par messagerie sur l'adresse : recrutement@sevremoine.fr

Ou par courrier à :

Monsieur le Maire de Sèvremoine
Service des Ressources Humaines
23, Place Henri Doizy - St Macaire en Mauges
49450 SEVREMOINE

Une question ?

- Contenu et profil de poste : Guillaume REDCENT, Responsable de la restauration collective – gredcent@sevremoine.fr – 06 24 56 35 78
- Service des Ressources Humaines – recrutement@sevremoine.fr – 02 41 55 36 76