

Opération de recrutement N° 049210900400074

Informations concernant l'employeur

Nom de l'établissement	BEAUPREAU EN MAUGES
SIRET	20005361900017
Adresse MAUGES CEDEX	Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau 49602 BEAUPREAU EN
Téléphone	02 41 71 76 80
Courriel du gestionnaire	n.audouin@beaupreaudenmauges.fr

Informations concernant l'opération

Numéro d'opération	049210900400074
Intitulé du poste	Cuisinier(h/f) responsable du restaurant scolaire
Famille de métier	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective
Métier 1	Cuisinier ou cuisinière
Service recruteur	Enfance/Scolaire
Nombre de postes	1
Temps de travail	Temps complet
Durée de travail	35h00
Type	Emploi permanent - vacance d'emploi
Ce poste est-il ouvert aux contractuels à titre dérogatoire ?	Oui

Fondement juridique Emploi (quelle que soit sa catégorie hiérarchique) n'ayant pu être pourvu à un fonctionnaire, les besoins des services ou la nature des fonctions justifiant le recours temporaire à un contractuel (Art. 3-3 disposition 2 loi 84-53)

Le recours à un contractuel est possible sous réserve du constat infructueux du recrutement d'un fonctionnaire. Les agents recrutés par ce fondement juridique sont engagés par contrat à durée déterminée d'une durée maximale de trois ans. Ces contrats sont renouvelables par reconduction expresse, dans la limite d'une durée maximale de six ans. Une déclaration doit être saisie, y compris dans le cas du renouvellement d'un contrat.

Nom du contact	Audouin Nadège
Type de l'emploi	Permanent
Date de saisie	14/09/2021
Etat de l'opération	transmise

Déclaration de vacance d'emploi courante

N° de la déclaration	V049210900400074001
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Agent de maîtrise
Grade 2	Agent de maîtrise principal
Poste à pourvoir le	01/12/2021
Description du poste à pourvoir Fabrique des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. Manage l'ensemble de l'équipe (cuisine, nettoyage et service)	Gère la production cuisine, l'hygiène et l'entretien des locaux et matériels -
Motif de saisie	Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent
Nbre de déclarations initiales	1
Nbre de déclarations annulées	0
Nbre de déclarations réelles	1
Date de saisie	14/09/2021
Date de transmission	14/09/2021

Offre d'emploi n°O049210900400074

Numéro de l'offre	O049210900400074
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Agent de maîtrise
Grade 2	Agent de maîtrise principal
Descriptif de l'emploi	La commune déléguée de Villedieu la Blouère recrute un/e cuisinier(ère) responsable du restaurant scolaire. Poste à temps complet, rattachement à la coordinatrice de quartier Enfance/scolaire ouest. La personne recrutée aura pour missions de : - gérer la production cuisine, l'hygiène et l'entretien des locaux et matériels - fabriquer des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. - manager l'ensemble de l'équipe (cuisine, nettoyage et service) Conditions particulières, sujétions liées au poste : - Parfois travail isolé sur certains créneaux en journée
Missions ou activités	Activités et tâches principales : Gérer la production cuisine, l'entretien des locaux et matériels - Encadrer et Manager l'équipe : organiser l'activité, gérer les congés, évaluer les besoins de formation, effectuer les entretiens professionnels, etc. - Gérer et suivre le budget - Proposer le Budget Prévisionnel de l'année à suivre - Élaborer et gérer des menus avec un plan alimentaire - Gérer les commandes - Gérer des stocks de denrées alimentaires et matériels du restaurant - Analyser et diagnostiquer les résultats du restaurant (consommations, fréquentations,) - Élaborer et suivre les projets du restaurant scolaire - Accompagner les achats collectifs des restaurants autogérés Fabriquer les repas - Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus pour partie de l'agriculture biologique ou durable - Suivre et contrôler le bon fonctionnement de la distribution (cuisson température, rapidité, présentation, continuité de la production...) - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène - Vérifier des préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation...) - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires - Proposer de nouvelles recettes - Proposer des menus variés et à thème en lien éventuel avec des projets pédagogiques - Participer à la distribution des repas Entretien des matériels et les locaux - Nettoyer les locaux de production, les locaux de restauration, les matériels (vaisselle, four, plaque...) quotidiennement dans le respect des protocoles de nettoyage mis en

place - Connaître et respecter les règles d'utilisation et de stockage des produits d'entretien, des matériels - suivre et faire évoluer le PMS (plan de maitrise sanitaire) Effectuer le pointage et le suivi des présences enfants - Réaliser le pointage sur le logiciel Carte + - Préparer la facturation - Gérer les enregistrements des plannings de présences enfants Coordination du temps méridien : Favoriser l'accompagnement des enfants Faire respecter le règlement intérieur Assurer un bon relationnel et suivi avec les écoles et les familles

Profil recherché

Diplôme/habilitation/permis/qualification nécessaires à l'exercice des

fonctions : - BAC Professionnel cuisinier ou formation professionnelle équivalente - Cuisinier gestionnaire en restauration collective - Formation SST appréciée Compétences requises : Connaissances : - De management d'équipe - D'informatique (Courriels, Excel, logiciels divers...) - De la démarche HACCP - Des règles de sécurité alimentaire en restauration collective - Des méthodes d'évaluation des aliments : qualité et valeur nutritionnelle - Des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail - Des règles d'hygiène et de sécurité des locaux entretenus - Des différents matériaux et supports à nettoyer - Des techniques et procédures de nettoyage - Des règles d'utilisation et de stockage des produits, des matériels et des machines de nettoyage - Des gestes et postures de la manutention manuelle - Des bases du tri sélectif - Du fonctionnement de la commune et des collectivités territoriales Savoir-faire : - Maîtriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective - Savoir transposer les techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit) - Respecter les délais de fabrication et de conservation des denrées alimentaires - Maîtriser et respecter le plan de maitrise sanitaire du restaurant - Savoir lire et appliquer un PAI (plan d'accueil individualisé) - Établir des plannings : congés, remplacements des agents de l'équipe - Gérer la structure : fréquentation, règlements, inscriptions - Gérer un budget - Maîtriser l'outil informatique - Être observateur et à l'écoute des enfants pour identifier leurs besoins - Estimer l'état de santé de l'enfant et alerter si besoin - Appliquer les gestes et postures de premiers secours - Transmettre les informations à sa hiérarchie, parents et enfants Savoir-être : - Être autonome et savoir prendre des initiatives - Savoir repérer et signaler tout dysfonctionnement concernant la démarche qualité - Être sensible à la gestion des quantités de déchets - S'inscrire dans une démarche de sensibilisation au développement durable (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces ...) - Être dynamique - Avoir des capacités d'organisation et d'adaptation - Être rigoureux et avoir le sens du service (respect des délais) - Être autonome et savoir prendre des initiatives - Veiller au bien être physique et psychologique des enfants - Savoir se rendre disponible - Rendre compte d'observations et d'activités effectuées - Avoir l'esprit d'accueil, d'équipe et un bon relationnel - Être réactif aux diverses situations - Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

Logement

Pas de logement

Poste à pourvoir le

01/12/2021

Date debut de publicité

14/09/2021

Date fin de publicité

17/10/2021

Date limite de candidature

17/10/2021

Informations complémentaires

Candidature (lettre de motivation + cv + dernier arrêté de situation indiciaire pour les agents titulaires) à envoyer soit par voie postale à Monsieur Le Maire Commune de Beaupréau en Mauges - Rue Robert Schuman - CS10063 - Beaupréau - 49602 BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX soit par courriel à n.audouin@beaupreauenmauges.fr

Département

Maine-et-Loire

Secteur géographique

Cholet

Code postal

49602

Ville

BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX

Courriel de contact

n.audouin@beaupreauenmauges.fr

Adresse du lieu de travail

Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau

Code Postal du lieu de travail

49602

Ville du lieu de travail

BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX

Nbre consult. sur Portail

0

Nbre consult. sur demandeurs	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Date de saisie initiale	14/09/2021
Date de la 1ère transmission	14/09/2021
Nombre de renouvellements	0
Etat	transmise
Nombre de jours de diffusion de l'offre sur le portail	0