



SAINT-ÉTIENNE DU GRÈS

Porte des Alpilles

La Commune de Saint Etienne du Grès recrute

Un Chef de cuisine du Restaurant scolaire

Dans le cadre d'emploi des agents de maîtrise territoriaux

Au sein du groupe scolaire de la Commune de Saint Etienne du Grès et d'un service de restauration en régie labellisé « Ecocert en cuisine niveau 2 » de 180 couverts/jour

Sous la responsabilité de la Directrice Générale des Services, vous assurez la planification, l'encadrement de 3 agents et le contrôle de l'ensemble des activités liées aux différentes prestations culinaires quotidiennes.

MISSIONS PRINCIPALES

Vous coordonnez le fonctionnement du service restauration en lien avec la Direction générale et l'él(u)délégué(e) à l'enfance jeunesse

OPERATIONNEL

- Vous êtes garants de la qualité de la production (cuissons, goût, présentation, quantité etc.) dans la conformité du plan de maîtrise sanitaire (PMS), des normes HACCP en vigueur et des recommandations nutritionnelles
- Vous participez à la conception et à la réalisation des menus équilibrés avec des produits issus de l'agriculture biologique et durable et vous orientez vers les filières courtes et/ou durables
- Vous élaborerez des préparations culinaires, planifiez, gérez et contrôlez l'organisation du service restauration
- Vous élaborerez et proposez de nouvelles recettes et des repas à thèmes (Noël, Pâques, Semaine du goût)
- Vous assurez le contrôle de la gestion de l'approvisionnement des stocks alimentaires, ainsi que la réception
- Vous participez aux opérations de nettoyage et de remise en état du service restauration
- Vous participez à la rédaction des documents réglementaires, en assurez le suivi et les actualisez



PILOTAGE

- Vous réalisez les tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité et intégrer les informations de gestion dans l'outil informatique à disposition
- Vous rédigez les fiches techniques des préparations culinaires et estimez le prix de revient alimentaire
- Vous gérez l'économat des denrées alimentaires et des produits d'entretien : bons de commandes, entrées et sorties, suivre les bons de livraisons et les factures
- Vous déterminez les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini et dans un objectif de réduction du gaspillage alimentaire
- Vous mettez en œuvre les orientations stratégiques de la collectivité en matière de restauration collective en favorisant l'utilisation des produits de proximité et labellisés ainsi que l'agriculture biologique et durable pour conserver le niveau de certification et viser le niveau 3
- Vous intégrez les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine : maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri sélectif des déchets, recyclage des huiles alimentaires
- Vous participez et animez les différentes commissions du service de restauration (écouter, entendre et analyser les besoins et les attentes des élèves et des personnels)

MANAGEMENT

- Vous encadrez, animez et évaluez le personnel de cuisine
- Vous pilotez, suivez et contrôlez les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (répartition des tâches, aide méthodologique ou technique, organisation des réunions, ...)
- Vous transmettez votre savoir-faire et assurez le suivi des connaissances des membres de l'équipe notamment en matière d'hygiène

ACTIVITES SPECIFIQUES

Dans le cadre de votre fonction, vous pourriez être amené à :

- Mettre en œuvre des programmes d'action éducative (sensibilisation à la nutrition et au développement durable)
- Réaliser des prestations liées aux festivités et cérémonies



DIPLOMES - COMPETENCES

- Être titulaire a minima du CAP cuisine
- Expérience confirmée en restauration collective et en encadrement d'équipe
- Maîtrise des techniques culinaires et des cuissons
- Maîtrise des règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité alimentaire
- Capacité à manager une équipe
- Maîtrise des outils informatiques de base
- Savoir tenir compte des techniques culinaires actuelles et intégrer pleinement l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité des aliments et d'équilibre nutritionnel
- Connaître, savoir et savoir faire appliquer les règles de conservation, de transformation, de conditionnement, d'assemblage, de stockage et de service des produits
- Connaître les règles de gestion des stocks alimentaires (savoir réceptionner, contrôler, stocker et préparer les sorties de marchandises)
- Être sensible aux notions de développement durable et d'éco-responsabilité dans une cuisine de collectivité

SAVOIR-ETRE

- Qualités d'organisation, de méthode, d'autonomie et de rigueur
- Capacité à réagir en situation d'urgence et capacité d'adaptation
- Créativité et curiosité professionnelle
- Être force de proposition et conseil
- Esprit d'équipe, force de cohésion
- Savoir rendre compte
- Rigueur et ponctualité

SPECIFICITES LIEES A LA SECURITE AU TRAVAIL

- Utilisation de produits toxiques
- Maniement d'objets lourds, chauds, coupants et tranchants
- Activité soutenue lors de la période de service
- Travail en milieu réfrigéré et en milieu chaud
- Port de vêtements de travail en lien avec la fonction
- Port des équipements de protection individuelle
- Utilisation des équipements de protection collectifs et spécifiques

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + participation mutuelle et employeur

Offre d'emploi à pouvoir rapidement
Adresser CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire
Place de la Mairie
13 103 SAINT ETIENNE DU GRES

Ou à l'adresse mail suivante : p.seguy@saintetiennedugres.com