

**À pourvoir
dès
maintenant**



**Envoyer CV
et lettre de
motivation à
Monsieur le
Maire :**

Hôtel de Ville
Place de la
Mairie, 06570
Saint-Paul
de-Vence

ou par mail à
rh@saintpaul
devence.fr



Type d'emploi

Temps complet
annualisé selon la
période scolaire.

CDD de
remplacement
suivant la période
d'absence de
l'agent titulaire/
Traitement de
base + RIFSEEP/
Participation à la
mutuelle/CNAS

Chef de cuisine restauration scolaire

Service enfance-jeunesse



Placé(e) sous l'autorité de la Responsable du service enfance et jeunesse, au sein d'une équipe composée de 27 agents, le responsable restauration scolaire encadrera 8 agents de restauration scolaire dans un établissement scolaire maternelle/élémentaire et accueil de loisirs mercredi/vacances scolaires.

MISSIONS PRINCIPALES

- Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvements d'échantillons...)
- Participer à l'élaboration des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique ou durable
- Soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires)
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Contrôler les approvisionnements
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
- Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser autant que de besoin
- Piloter, suivre et contrôler les activités des 8 agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du Projet d'Accueil Individualisé

PROFIL RECHERCHÉ

Compétences techniques

- Maîtrise des procédures de restauration collective
- Connaissance parfaite des normes HACCP
- Diplôme en cuisine niveau BAC professionnel
- Expérience en restauration collective exigée
- Maîtrise des logiciels de bureautique

Qualités personnelles

- Sens du service public
- Qualités de rigueur, de discrétion, d'organisation et de confidentialité reconnues
- Qualités de management
- Aptitude à la polyvalence
- Bon relationnel, dynamisme et capacité à encadrer une équipe