



La Guérinière
ÎLE DE NOIRMOUTIER

CHEF(FE) CUISINIER(E)

- **Poste à pourvoir :**
au 19 août 2024
- **Temps de travail:**
80% évolutif
- **Expérience souhaitée**
- **Connaissance de la restauration collective et des collectivités territoriales**

LA MAIRIE DE LA GUÉRINIÈRE RECRUTE

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI

- La Commune de La Guérinière recherche un ou une Chef(fe) Cuisinier(e) pour son restaurant scolaire. Vous travaillerez au sein de la cuisine du restaurant scolaire où une centaine de repas sont servis chaque jour. Vous exercerez vos fonctions sous l'autorité du Directeur Général des Services et du Maire.
- Contrat : contrat de projet d'un an
- Jours de travail : Uniquement les jours scolaires les lundi mardi jeudi vendredi de 7h à 15h en continue avec une pause de 20 minutes pour la pause méridienne. Mercredi de 8h à 13h
- Temps de travail annualisé, les versements des salaires seront répartis sur 12 mois.

MISSIONS

Préparation des repas :

- Elaboration de menus équilibrés en tenant compte des principes diététiques qui définissent les proportions nutritives à respecter chez l'enfant. Adapter les recettes en fonction des différents régimes alimentaires
- Préparation des repas : entrée, plat, dessert
- Effectuer la mise en température des plats
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Organiser le tri des déchets
- Suivre le Plan Alimentaire Territorial de l'île (PAT)

Hygiène :

- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, nettoyage de la vaisselle, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, nettoyage du local poubelle...
- Appliquer et respecter les procédures d'hygiène dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) avec la méthode HACCP

Stocks :

- Recherche et démarchage de fournisseurs et producteurs locaux
- Commandes, réceptions et vérifications de conditionnement des marchandises
- Gestion des stocks des denrées alimentaires, du matériels et équipement de cuisine

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience de chef cuisinier
- Connaissance des règles d'hygiènes et sécurités (HACCP, loi Egalim...)
- Autonomie sur le poste de cuisine
- Travailler en cohésion avec l'équipe du restaurant scolaire composée de 5 personnes
- Être force de proposition et d'initiative
- Savoir s'organiser dans son poste de travail
- Respect des consignes et horaires
- Connaissance de l'environnement de la restauration collective et des collectivités territoriales serait un plus

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV, lettre de motivation, prétention salariales (si vous êtes fonctionnaire titulaire, merci de nous communiquer vos trois derniers entretiens individuels) à l'attention de:

Monsieur le Maire de La Guérinière : - Par email à rh@la-gueriniere.fr

Ou par courrier à Mairie de La Guérinière - 2 place René Ganachaud - 85680 LA GUERINERE