

RECRUTE

UN CHEF DE CUISINE
(Poste à temps complet)

**Cadres d'emplois des AGENTS DE MAÎTRISE ET DES TECHNICIENS
TERRITORIAUX**

*Emploi susceptible d'être pourvue par voie contractuelle conformément aux
dispositions de l'article 3-3 2° de la loi n°83-634 du 13 juillet 1983 modifiée*

I. ACTIVITÉS PRINCIPALES

Dans le cadre de la mise en œuvre du projet alimentaire territorial et de la démarche du Conseil Départemental qui introduit le « Manger bio et local », la commune de Briscous recrute un chef de cuisine. Sous l'autorité de la directrice, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- Élaborer et préparer des menus adaptés et équilibrés à l'âge des enfants (entrées, plats, desserts) avec utilisation au maximum de produits frais locaux et bio,
- Préparer et valoriser les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...),
- Préparer des repas : adapter les quantités pour éviter le gaspillage, présentation des plats et assiettes pour donner envie de manger,
- Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail,
- Rechercher des producteurs de légumes, fruits, viandes, poissons dans un environnement géographique proche et établir un partenariat basé sur la qualité,
- Préparer et passer les commandes auprès des différents fournisseurs de produits alimentaires en respectant le budget,
- Réceptionner, contrôler et ranger les produits, vérification et suivi des bons de livraisons, enregistrement des températures et suivi de la traçabilité,
- S'impliquer dans la démarche qualité : respect des normes et du plan HACCP,
- S'impliquer dans l'éducation nutritionnelle des enfants et leur communiquer le plaisir de se nourrir,
- Participer en étant force de propositions lors des commissions restauration, recherche de nouveaux plats, nouvelles denrées,
- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux et du matériel utilisé.

II. COMPÉTENCES

- Être titulaire du BEP cuisine ou d'un diplôme supérieur,
- Disposer d'une solide expérience en cuisine traditionnelle et collective,
- Maîtriser les techniques culinaires,
- Maîtriser la réglementation relative à la restauration scolaire,
- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et d'hygiène des locaux,
- Savoir faire preuve de créativité et savoir présenter et décorer les plats,
- Proposer de nouvelles recettes,
- Appliquer les règles de sécurité au travail,
- Adapter les menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais),
- Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe,
- Rigueur, autonomie et sens de l'organisation,
- Bon relationnel avec les enfants. Faire preuve de pédagogie,
- Bon relationnel avec les agents et capacité à travailler au sein d'une équipe,
- Sens du service public.

III. CONDITIONS D'EXERCICE

- Préparer les repas des deux restaurants scolaires en liaison chaude, étant précisé que le restaurant scolaire du Bourg accueille 240 enfants sur deux services et celui des Salines accueille 100 enfants sur deux services,
- Travail à accomplir les jours travaillés du calendrier scolaire de 7h à 16h,
- Préparer les repas pour le centre de loisirs, de 30 à 50 enfants pendant les vacances scolaires,
- Pics d'activités liés aux échéances et aux différents projets,
- Encadrement d'une équipe de 3 agents,
- Relations permanentes avec les fournisseurs, les partenaires, les familles, et les enseignants,
- Temps de travail annualisé. Fermeture trois semaines au mois d'août et deux semaines à Noël.

IV. DÉPÔT DES CANDIDATURES

Date limite de dépôt des candidatures : le 30 AVRIL 2021, à 17 heures.

Les candidatures devront être déposées par voie électronique sur le site www.cdg-64.fr, onglet "Emploi et recrutement", rubrique "Offres d'emploi", puis "Postuler à un recrutement suivi par le CDG 64" ou à l'aide du lien suivant : <http://recrutement.cdg-64.fr/recherche.php>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse). Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

V. POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE

Pôle Recrutement du Centre de Gestion - Tél 05.59.90.18.23 – recrutement@cdg-64.fr
Myriam OGER, Directrice du CCAS - Tél 05.59.31.78.34

VI. POSTE À POURVOIR

1^{er} SEPTEMBRE 2021. Une période de tuilage est envisagée.