



Sud Vendée

CUISINIER – RESPONSABLE DU RESTAURANT SCOLAIRE

JARD SUR MER

Commune littorale et touristique de 2700 habitants permanents
(population DGF : 5600 habitants) à forte fréquentation estivale

Cuisinier – Responsable du restaurant scolaire

Date limite de candidature : 29/08/2019
Date prévue du recrutement : Dès que possible
Type de recrutement : fonctionnaire ou non titulaire de droit public
Nombre de poste : 1
Grade ou cadre d'emplois : ADJOINT TECHNIQUE à AGENT DE MAITRISE

MISSIONS

La commune de Jard sur Mer recrute un cuisinier. Sous la responsabilité de la Directrice générale des services, vous serez responsable du service « restauration scolaire » avec un agent « aide cuisine » en charge. Vous devrez élaborer les menus et confectionner les repas pour les deux écoles de la commune. Vous gèrerez les commandes et livraisons, dans le cadre d'une rationalisation et optimisation des achats, ainsi que l'élaboration des factures et le suivi des encaissements (responsable d'une régie). Par ailleurs, vous assurerez la confection et la livraison des repas dans une seconde école.

Activités principales :

- Préparation des repas dans le respect des régimes alimentaires et textures et élaboration de menus, dans le respect des exigences nutritionnelles.
- Service des repas.
- Mise en œuvre des normes HACCP.
- Nettoyage journalier du matériel de cuisine et de laboratoire.
- Gestion des entrées et sorties des produits alimentaires et ménagers
- Réception des représentants
- Choix des fournisseurs et passation de commandes – travail sur l'optimisation des achats alimentaires
- Etablissement du prix de revient journalier d'un repas
- Tenue et mise à jour de la régie.
- Facturation aux usagers et encaissements.
- Vérification des factures de produits alimentaires (chaque jour)
- Réalisation des achats courants (1 fois/semaine).
- Surveillance des enfants pendant le déjeuner – règles éducatives – capacité à se faire respecter.
- Confection et livraison des repas sur un deuxième site.

Activités secondaires :

- Inventaire mensuel
- Animation, en lien avec les enseignants, d'ateliers culinaires avec les enfants.
- Participation à des réunions pour l'amélioration de la cuisine, des conditions de travail... et aux réunions du service scolaire.

PROFIL

Bac ou équivalent.

Compétences requises :

- Bonnes connaissances et pratique de la cuisine de collectivité et capacité à organiser et entretenir le poste de travail et les équipements.
- Connaissance et bonne maîtrise de la méthode HACCP et des normes de sécurité alimentaire.
- Connaissance indispensable des règles nutritionnelles de la restauration scolaire
- Capacité à gérer en autonomie l'unité « Restaurant scolaire » : gestion des stocks, évaluation des besoins, proposition d'évolution du fonctionnement du service, encadrement de la seconde personne assurant l'aide cuisine ».

- Maîtrise des outils bureautiques de base pour la gestion de l'économat et la facturation.
- Tenir une comptabilité, calculer un prix de revient, établir un bilan.
- Savoir gérer un groupe d'enfants et faire respecter les règles de savoir vivre et le règlement intérieur.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Lieu d'affectation : JARD SUR MER – Restaurant scolaire

Temps de travail : Temps non complet : 88% annualisé

Horaires : En période scolaire : lundi/mardi/jeudi/vendredi : de 7h30 -13h00 / 13h30-17h30
En période de vacances scolaires : ménage et heures nécessaires à la gestion de l'unité

AVANTAGES LIÉS AU POSTE

Régime indemnitaire, prime annuelle, chèques déjeuners, participation Protection sociale complémentaire (santé et prévoyance)

CANDIDATURES

Les candidatures sont à adresser à :

MAIRIE DE JARD SUR MER
Service Ressources Humaines
Place de l'Hôtel de Ville – BP 29
85520 JARD SUR MER

Ou par mail : rh-finances@ville-jardsumer.fr

Informations complémentaires :

Renseignements auprès de Mme Montaletang, Directrice Générale des Services – Tél : 02 51 33 99 54 ou auprès de Mme Laurent, Responsable des Ressources Humaines – Tél : 02 51 33 99 30