Poste d'adjoint au chef de cuisine en restauration collective

La Commune de Tourrettes, dans le var, recrute pour ses services, un adjoint au chef de cuisine en restauration collective.

Sous l'autorité du chef de cuisine, Il participera à la préparation de 300 repas journaliers en moyenne, sur le temps scolaire, pour les enfants de l'école maternelle et primaire, ainsi que le personnel municipal.

Pendant une partie des vacances scolaires et des mercredis, il devra préparer les repas. Les effectifs sont variables en fonction des périodes, mais un maximum de 150 repas sera nécessaire. (sauf les 15 derniers jours d'août et les 15 derniers jours de décembre où les services de la cantine sont fermés)

Il intégrera pour se faire une équipe opérationnelle et une cuisine équipée très fonctionnelle.

Il devra travailler en relation avec le maraicher municipal (commande des légumes et fruits, organisation des repas en fonction de la production maraichère du moment), toujours sous la direction du responsable de la cuisine.

Activités sous la responsabilité du chef de cuisine :

Elaboration des menus (proposer notamment des menus végétariens et bios, conformément à la loi EGALIM)

Production et valorisation des préparations culinaires en fonction de la production maraichère, de la saisonnalité

Maintenance et hygiène des locaux et du matériel

Préparation et service lors des manifestations municipales (ponctuelle)

Mise en place et service des repas au self pour les enfants de la primaire et les adultes, le repas pour les maternelles est servi à table par le personnel de la cantine.

Profil recherché

Savoir :

Manager au besoin une équipe de 6 agents

Techniques culinaires en restauration collective

Règles d'hygiène liées à la restauration collective

Connaissance des denrées alimentaires et des bases de la nutrition

Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP

Techniques d'entretien des locaux et matériel

Règles de sécurité en matière de travail

Risques professionnels en restauration collective

Savoir-faire :

Elaboration des menus

Cuisiner et préparer les plats, avec l'aide des fiches techniques

Vérifier les préparations culinaires (goût, aspect, présentation et qualité)

Evaluer la qualité des produits de base

Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles (production et nettoyage/désinfection)

Appliquer les règles de sécurité au travail

Vérifier le bon fonctionnement du matériel

Qualités :

Autonomie

Rigueur

Réactivité

Travail en équipe, manager

Sens de l'organisation

Discrétion

Disponibilité

Organisation hiérarchique :

L'agent sera placé sous l'autorité du chef de cuisine, du responsable du service scolaire et jeunesse et de la D.G.S

Renseignements administratifs :

Rémunération statutaire + régime indemnitaire

Temps de travail annualisé

Filière technique

Expérience souhaitée