

OFFRE D'EMPLOI

**Chef de cuisine H/F à temps complet**

Un poste de Chef de cuisine à 35h hebdomadaires annualisées est à pourvoir au sein de la mairie de Sillingy à compter du 1er septembre 2023, dans le cadre du départ en retraite d'un agent titulaire.

Missions :

Sous l'autorité fonctionnelle de la Directrice de l'enfance et de la jeunesse, vous assurez les fonctions de Chef de cuisine et encadrez une équipe de 5 agents (second de cuisine et 4 assistants de cuisine) :

- Coordonner et assurer la production culinaire :
  - Préparer les repas quotidiens, les goûters des accueils périscolaires du soir, repas et goûter de l'accueil de loisirs mercredis et vacances et les prestations traiteurs,
  - Coordonner la liaison cuisine/salle de restauration pendant le temps du service.
  - Préparer et coordonner l'export en liaison chaude des repas vers les cuisines satellites,
  - Veiller au respect d'une alimentation saine et durable selon la loi Egalim,
  - Appliquer les mesures de lutte contre le gaspillage,
  - Respecter la procédure de gestion des alertes sanitaires (rappel ou retrait d'un produit)
  - En cas de besoin assurer le transport des repas sur les sites
  
- Gestion administrative :
  - Elaborer les menus du restaurant scolaire selon les recommandations du G.E.M.R.C.N. et proposer des menus pour les manifestations de la commune (collations, buffets, repas...),
  - Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini,
  - Suivre le marché annuel de fournitures alimentaires,
  - Passer les commandes auprès des fournisseurs - développer des partenariats avec les producteurs locaux - négocier les tarifs,
  - Gérer le stock et contrôler les approvisionnements,
  - Suivre les factures,
  - Participer à l'élaboration et au suivi du budget alimentaire - maîtriser l'équilibre de la part alimentaire (coût assiette),
  - Piloter, contrôler et faire appliquer les mesures concernant la réduction du gaspillage, le tri sélectif,
  - Assurer l'information au sein du restaurant en direction des enfants afin de favoriser l'éducation au goût, à l'équilibre alimentaire et au savoir-vivre à table en étroite collaboration avec la Responsable animation/jeunesse,
  - Suivre les évolutions techniques et réglementaires dans le domaine de la restauration collective,
  - Assurer l'archivage des dossiers du service.
  
- Assurer l'hygiène et l'entretien de la cuisine :
  - Respecter et faire respecter les normes d'hygiène du plan de maîtrise sanitaire dans les cuisines des 3 écoles,
  - Veiller au bon état du matériel (maintenance) et des locaux,
  - Suivre la maintenance du matériel de cuisine et de service en salle des trois écoles,

- Assurer la commande du matériel et des équipements de cuisine et des petites fournitures.
- Encadrer le service de restauration municipale :
  - Organiser le service en étroite collaboration avec le Responsable de l'entretien des locaux et le Responsable animation/jeunesse,
  - Assurer l'évaluation et le suivi des formations des agents sous sa responsabilité directe,
  - Encadrer les agents de service : gestion des congés, réunions de service, entretiens professionnels.

#### Profil recherché :

- Diplômes/Expérience professionnelle :
  - BAC pro Cuisine/Bac technologique spécialité hôtellerie-restauration ou expérience professionnelle confirmée en restauration collective
- Savoir-faire :
  - Aptitudes ou connaissances approfondies en diététique et en cuisine
  - Connaissances approfondies sur la démarche HACCP
  - Capacités d'encadrement
  - Capacités à gérer les commandes et les stocks à l'aide du logiciel adapté,
  - Connaissances pratiques des marchés publics d'alimentation
- Savoir-être :
  - Autonomie
  - Réactivité et adaptabilité
  - Esprit d'initiative et créativité
  - Esprit d'équipe
  - Organisation et rigueur
  - Sens du service public

#### Rémunération :

Rémunération en application des grilles indiciaires de la fonction publique territoriale + primes (IFSE, CIA, 13<sup>ème</sup> mois) + titres restaurant + affiliation au CNAS + participation financière à la protection sociale complémentaire santé et/ou prévoyance.

#### Candidatures :

Vous pouvez adresser votre candidature (CV + Lettre de motivation) au service RH mutualisé de la Communauté de communes Fier et Usses par mail à : [recrutement@ccfu.fr](mailto:recrutement@ccfu.fr)

Pour des renseignements complémentaires sur le poste à pourvoir, vous pouvez contacter Mme Frédérique VILLERET, Directrice de l'Enfance et de la Jeunesse de la commune de Sillingy au 04.50.68.75.15.

Date limite de réception des candidatures : 25/02/2023