

## URGENT

Commune nouvelle (12.753 habitants, 180 agents) du Sud-Est de la Seine-et-Marne, proche D606 entre Fontainebleau et Montereau-fault-Yonne, dans un environnement préservé en bordure de forêt de Fontainebleau, au confluent de la Seine et du Loing (50 min. en train depuis Paris-Gare de Lyon, gare de Moret-Veneux)

## RECRUTE

### **Chef de cuisine, responsable de restaurant scolaire (H/F)**

Grade d'Agent de Maîtrise (catégorie C)  
ou d'Adjoint Technique principal de 2ème classe (catégorie C)

Par voie statutaire ou à défaut par Contrat à Durée Déterminée (1 an renouvelable)

Temps de travail : Temps complet

Lieu de travail : Restaurant scolaire de Ravanne, commune déléguée d'Ecuelles

Objet du poste :

Placé(e) sous l'autorité du responsable du service scolaire / restauration scolaire, vous serez chargé(e) de coordonner une équipe de 2 agents et d'assurer la bonne réalisation de l'ensemble des diverses activités de production et de service des repas au restaurant scolaire communal de Ravanne.

Missions principales et Activités :

Gestion administrative :

- Elaborer les fiches allergènes, les fiches repas,
- Assurer et autocontrôler les procédures mises en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire,
- Effectuer les commandes de denrées, en travaillant étroitement avec les AMAP locales,
- Contrôler l'approvisionnement (dont réception des livraisons) et les stocks,
- Vérifier la conformité des factures,
- Elaborer des menus équilibrés en proposant des « journées à thèmes »,
- Veiller à la mise à jour des registres de traçabilité,
- Identifier les éventuels dysfonctionnements et mettre en place des actions correctives,
- Elaborer et suivre le budget
- Gérer les équipements et matériels, contrôler la maintenance et l'hygiène des locaux,
- Participer aux commissions de menus et réunions relatives aux AMAP.

Production culinaire :

- Appliquer et faire appliquer les normes HACCP,
- Produire les repas (appliquer des fiches techniques et adapter des quantités),
- Adapter les fiches techniques aux conditions locales, aux circonstances,
- Vérifier la qualité des produits,
- Suivre et contrôler le bon fonctionnement de la distribution des repas.

Distribution et service des repas :

- Assurer le service des repas en self dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Informer et conseiller les convives pendant le service et le temps de repas,
- Gérer les restes (limiter le gâchis alimentaire),
- Appliquer les consignes en cas de Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

Management et animation de l'équipe :

- Animer des réunions pré et post service, accueillir et encadrer l'équipe,
- Organiser le travail de l'équipe, planifier et gérer les effectifs par rapport à l'activité,
- Participer au recrutement du personnel,
- Recueillir des besoins en formation,
- Mener les entretiens professionnels individuels des agents placés sous sa responsabilité.

### Profil recherché :

#### Savoirs et savoir-faire :

- Titulaire d'un titre professionnel de cuisinier-ière (CAP à BAC),
- Maîtrise des techniques de production de repas en restauration collective,
- Maîtrise des techniques culinaires et de cuisson,
- Connaissance de l'utilisation, des modes de conditionnement, de conservation et d'assemblage des produits alimentaires,
- Application des recettes de cuisine dans le respect des règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle,
- Connaissance des techniques de fonctionnement des matériels, des règles d'entretien et de nettoyage des matériels, équipements et locaux, en appliquant, notamment, les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux,
- Maîtrise, application et contrôle de l'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien),
- Connaissance des règles de gestion des stocks,
- Capacité de rédaction de documents (fiches techniques, plannings, rapports ...),
- Maîtrise des outils bureautiques,
- Connaissance des bases de la gestion budgétaire (calcul des coûts),
- Maîtrise des gestes et postures de la manutention,
- Connaissance des techniques d'organisation et d'animation d'une équipe, de prévention et de gestion des conflits.

#### Savoir-être :

- Etre organisé, rigoureux, méthodique,
- Etre autonome, réactif, et capable de s'adapter,
- Disposer d'aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions,
- Avoir le sens de l'initiative,
- Savoir gérer les situations de stress,
- Etre ponctuel et assidu.

Avantages collectifs : prestations sociales (CNAS), participation mutuelle labellisée (30 € / mois), RIFSEEP (IFSE + CIA)

### Poste à pourvoir rapidement

#### **Candidatures (lettre + CV) à adresser avant le 3 juin 2019 à Monsieur le Maire :**

Commune de Moret-Loing-et-Orvanne, Direction des Ressources Humaines,  
Mairie, 26 rue Grande, BP10053, Moret-sur-Loing, 77250 MORET-LOING-ET-ORVANNE,  
ou par courriel : [drh@moretloingetorvanne.fr](mailto:drh@moretloingetorvanne.fr)