



OFFRE D'EMPLOI

COMMUNE DE MONTREUIL-JUIGNE

RECRUTE

UN ADJOINT AU RESPONSABLE DU SERVICE CUISINE CENTRALE (H/F)

(remplacement dans le cadre d'un départ à la retraite)

Date de dépôt de l'offre : 19/01/2024

Poste à pourvoir : **mi-juin 2024**

Date limite des candidatures : **16 février 2024**

Type de l'emploi : **Emploi permanent à temps complet**

Emploi de catégorie C

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI :

Sous l'autorité directe du responsable du service de la cuisine centrale au sein du pôle temps de l'enfant, citoyenneté et sports, vous êtes un véritable bras droit du responsable. Vous élaborez les préparations chaudes et froides dont vous garantissez la qualité pour les 4 restaurants scolaires, le multi-accueil, les 30 à 40 repas en portage à domicile et les 2 accueils de loisirs (ALSH). Vous avez la passion pour la cuisine et le travail en restauration. Vous êtes un chef d'orchestre qui sait partager son sens de l'organisation et un manager en devenir qui sait fédérer une équipe.

Principales :

→ Missions managériales

- Optimisation de l'organisation de la cuisine (planification, suivi des heures, ...)
- Participation à l'optimisation du coût matière (atteinte d'objectifs financier par repas)
- Participation à la bonne gestion du matériel, notamment avec le contrôle et le suivi des prestations de maintenance
- Mise en œuvre de la qualité de la relation avec les convives et partenaires
- Remplacement du responsable de la cuisine centrale lors de son absence

→ Missions opérationnelles

- Préparation, fabrication, assemblage, conditionnement, allotissement des repas (scolaires, ALSH, multi-accueil, régimes alimentaires et PAI) en liaison chaude et froide
- Préparation, conditionnement, étiquetage, vérification des régimes pour les repas en portage à domicile
- Réception des marchandises, contrôle des température, respect des dates limites de consommation (DLC) et rangement de celles-ci selon les règles de sécurité alimentaire
- Livraison des repas avec le véhicule isotherme sur les sites satellites (reprise du matériel propre)
- Vérification de la conformité des prises de température à réception sur site et de la bonne hygiène et de l'entretien du matériel (réfrigérateur, congélateur et tables chaudes) réalisée la responsable des cuisines satellites
- Lavage des équipements et de la cuisine avant la livraison
- Nettoyage et désinfection du matériel, véhicule, locaux en fonction du planning de nettoyage

Occasionnelles :

- Préparation et fabrication du repas des aînés (et service en cuisine)
- Préparation et livraison des buffets froids pour les cérémonies officielles
- Dressage des cocktails pour les manifestations
- Livraison des vins d'honneur sur le site de réception
- Préparation et fabrication des repas exceptionnels (semaine du goût, repas de Noël, ...)

COMPÉTENCES LIÉES AU POSTE

- **Qualités requises pour le poste :**

- Esprit d'équipe et d'initiative, propreté et responsabilité individuelle de la maîtrise HACCP, organisation et planification, connaissance professionnelle et goût pour la cuisine collective des 0-12 ans

- **Qualifications requises pour le poste :**

- Diplôme certifié d'état : CAP (minimum) de restauration cuisine
- Formation continue et régulière : HACCP et hygiène alimentaire (agrémentation alimentaire)

Envoyer lettre de motivation + CV avant le 16 février 2024

à M. le Maire

par courrier : Mairie de Montreuil-Juigné Esplanade Jean Moulin CS 90049 49460 MONTREUIL-JUIGNE

Par courriel : froche@ville-montreuil-juigne.fr