

Cuisinier restauration scolaire (F/H)

Pôle : Direction Solidarité, Famille et Proximité

Service : Vie scolaire

Filière technique

Catégorie C

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Lieu de travail : Chemillé

Temps de travail : temps complet

Recrutement : Par voie contractuelle

CDD du 11/04/2023 au 31/08/2023

renouvelable

Poste à pourvoir à compter du : 11/04/2023

Trait d'union entre la région d'Angers et le Choletais, Chemillé-en-Anjou regroupe près de 22 000 habitants. La commune bénéficie d'une situation privilégiée et est particulièrement connue pour la culture des plantes médicinales avec son Jardin Camifolia. Ancrée dans le territoire des Mauges, avec une organisation singulière reposant sur 13 communes déléguées, la commune emploie environ 240 agents qui œuvrent au quotidien au service des habitants avec de nombreux métiers représentés (administratif, technique, culturel, social, animation, police municipale).

LES MISSIONS DU POSTE

Pour son service Vie scolaire qui a en charge notamment la restauration scolaire, la commune de Chemillé-en-Anjou recrute un cuisinier en restauration scolaire (F/H).

Placé(e) sous l'autorité du responsable adjoint des restaurants scolaires, vous aurez comme mission principale l'organisation et la participation aux missions de conception des repas, de distribution, de service, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux d'un restaurant de collectivité. A ce titre :

- Vous assurerez l'élaboration, la conception des menus en respectant les spécificités diverses (productions culinaires) ainsi que la mise en place et l'organisation du service du midi (mise du couvert, self, contrôle des effectifs)
- Vous assurerez la gestion des stocks, de l'inventaire des produits d'entretien et des produits alimentaires et l'entretien du restaurant
- Vous assurerez la production et le suivi des repas du portage à domicile
- Vous élaborerez et assurerez le suivi du plan de maîtrise sanitaire ainsi que le respect de la méthode HACCP (réception marchandises, production, contrôle des températures, vaisselle, désinfection cuisine, nettoyage des salles.)

LE PROFIL ATTENDU

- Vous avez une expérience réussie sur des missions similaires (exigée)
- Vous avez le sens du travail en équipe et en transversal
- Vous savez faire preuve de capacité d'adaptation aux différentes situations et missions en prenant en compte les divers publics
- Vous maîtrisez les techniques culinaires dans le cadre de la méthode HACCP

AVANTAGES LIÉS AU POSTE

Régime indemnitaire

SPECIFICITÉS DU POSTE

Contrat à durée déterminée du 11/04/2023 au 31/08/2023 renouvelable

Diplômes et niveau d'études : Cuisinier gestionnaire ou équivalent, BP restauration, CAP restauration et/ou expérience significative

HACCP obligatoire ou en cours (éléments fondamentaux en hygiène alimentaire)

Merci de nous adresser votre candidature dès que possible accompagnée d'un curriculum vitae, d'une lettre de motivation et de votre dernier arrêté de situation administrative (pour les fonctionnaires) à :

**M. le Maire de Chemillé-en-Anjou – Service Ressources Humaines –
5 rue de l'Arzillé – Chemillé – 49120 CHEMILLE-EN-ANJOU**
ou par courriel à : recrutement@chemille-en-anjou.fr

Renseignements sur le poste :

Laurence COURANT, responsable du service vie scolaire au 02 41 30 84 21