



Recherche de talents - Offre d'emploi Chef de la restauration collective à temps complet annualisé

Cadres d'emplois des Adjointes Techniques
Agents de Maîtrise - Techniciens



Vous désirez donner un sens à votre vie professionnelle, vous sentir utile pour les autres. Rejoignez les équipes de la Commune de PLOBANNALEC-LESCONIL. Vous intégrerez une équipe pluridisciplinaire, dynamique et engagée pour le service public.

Sous la responsabilité hiérarchique de la responsable du pôle enfance-jeunesse- scolaire-périscolaire, vous avez pour mission principale la gestion du service de restauration scolaire, la production et la distribution des repas pour les 2 écoles de la commune.

Assurer la production et la préparation des repas pour les 2 écoles (Dr Fleming & St Joseph)

- Elaborer et réaliser des menus adaptés aux enfants dans le respect des règles nutritionnelles, des prescriptions en termes d'allergies et de régimes alimentaires (PAI)
- Appliquer la loi EGALIM, et travailler en circuit court avec les producteurs locaux
- Organiser en conséquence la production au sein de la cuisine centrale dans le respect des règles en vigueur
- Respecter le PMS et en assurer le suivi

Assurer la gestion des approvisionnements et le stockage des produits et denrées

- Etablir la liste de produits nécessaires à la réalisation des plats avec une priorité donnée aux circuits courts et aux produits locaux dès lors que l'offre existe et en assurer les commandes en lien avec les services administratifs
- Rechercher une optimisation (qualitative et financière) du bol alimentaire en fonction des orientations de la collectivité.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires, en contrôler leur conformité et en assurer le bon rangement et le stockage

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine centrale dans le respect des règles en vigueur

- Assurer le management et participer à l'élaboration des plannings des agents de l'équipe de restauration (1 second de cuisine, agents d'entretien et de restauration)
- Coordonner les équipes de cuisine et de salle (équipe restauration + ATSEMS et animateurs) en lien avec la responsable de pôle
- Assurer l'entretien, le nettoyage et le rangement des matériels, équipements et locaux utilisés
- Participer au service en salle (participer à la transmission des connaissances alimentaires et savoirs culinaires auprès des enfants)
- Animer la commission restauration en lien avec l'élue référente et la responsable de pôle
- Organiser et animer avec les autres encadrants du pôle, les réunions d'équipe du service périscolaire
- Être force de propositions pour améliorer le service en lien avec la hiérarchie
- Assurer le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Autre mission

- Assurer le portage des repas à l'école privée Saint Joseph à l'aide d'un véhicule communal.

Conditions de travail

Travail de 6h30 à 15h30 les jours de classe, mercredis 8h-12h

Vacances scolaires 3 jours d'entretien – été : 5 semaines de repos

Rémunération statutaire + régimes indemnitaires + CIA + CNAS + COS

Fiche de poste sur demande par mail

Merci d'adresser votre candidature **avant le 23 février 2025**

(CV, lettre de motivation, dernier arrêté de position statutaire) à :

Monsieur le Maire - 1 Rue de la Mairie - 29740 PLOBANNALEC-LESCONIL

ressources.humaines@plobannalec-lesconil.fr