

RECRUTE

Un responsable restaurant scolaire Service restaurant scolaire

Cadre d'emplois des techniciens, des agents de maîtrise ou des adjoints techniques territoriaux

Poste à temps complet (h/f)

DATE LIMITE DE CANDIDATURE: 10/05/2024

Poste à pourvoir au 1er septembre 2024

MISSIONS

Placé sous l'autorité du directeur enfance jeunesse culture, vous êtes chargé de planifier, gérer, élaborer et contrôler les productions du restaurant scolaire.

A cet effet, vos principales missions sont les suivantes :

- animer et encadrer l'équipe composée de 7 agents,
- anticiper les enjeux et les besoins en termes d'organisation du travail et de formation des agents,
- sélectionner des produits de qualité et élaborer les menus,
- conseiller l'autorité territoriale sur les contraintes techniques et financières inhérentes à certains choix,
- déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini,
- assurer les commandes, contrôler les approvisionnements et superviser la gestion des stocks,
- planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service,
- élaborer les préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire,
- participer au dressage, au service et au débarrassage des tables,
- veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et au port des équipements appropriés,
- participer aux commissions relatives à l'organisation du restaurant scolaire et à toutes les activités nécessaires au bon fonctionnement du service.

PROFIL

- CAP cuisine et expérience similaire exigés,
- aptitude à l'encadrement,
- maîtrise des règles d'hygiène (HACCP),
- rigueur et disponibilité,
- dynamisme, esprit d'initiative, sens de l'organisation,
- maîtrise de l'outil informatique.

Merci d'adresser votre lettre de candidature et votre C.V à : Monsieur le Maire de L'Huisserie – Service ressources humaines, 17 place de l'église, 53970 L'Huisserie ou à rh@lhuisserie.fr