

URGENT

Poste à pourvoir dès que possible suite à détachement > 6 mois ou à intégration directe

Cadre d'emploi des adjoints techniques

Rémunération statutaire

Temps complet

Définition générale du poste : Responsable des agents de la cuisine centrale, de la production alimentaire, du conditionnement, du stockage et des allotissements. Organise et contrôle les réceptions, la fabrication et la distribution des produits, dans le respect de la réglementation en vigueur.

Activités principales :

Encadrer les agents de la cuisine et assurer leur formation

Assurer le bon fonctionnement de la cuisine centrale et la production de 750 repas par jour

Elaborer avec son équipe les menus en collaboration avec une diététicienne

Garantir de la bonne utilisation du logiciel Nutridata

Garantir le respect des règles d'hygiène, de la sécurité alimentaire, de la traçabilité des différentes opérations, conformément à la méthode H.A.C.C.P.

Vérifier la finition des préparations culinaires (goût, qualité, présentation)

Réaliser les autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode H.A.C.C.P.

Participer à l'actualisation du dossier d'agrément de la cuisine centrale

Gestion des plannings et des absences des agents

Aide à la rédaction des marchés publics

Activités occasionnelles :

Produire et valoriser les préparations culinaires à partir de fiches techniques et dans le respect des règles d'hygiène alimentaire en cas d'absence d'un cuisinier

Remplacer le magasinier en congé

Participer aux prestations « fête et cérémonies » de la commune

Participer aux réunions des « commissions de menus »

Savoirs/compétences :

Titulaire d'un CAP/BEP restauration

Connaissance des techniques de cuisine collective et de la liaison froide

Connaissance des techniques d'hygiène et de sécurité alimentaire

Connaissance des techniques, produits et matériels de nettoyage

Permis B

Savoir-faire :

Aptitude à manager une équipe

Capacité à organiser son travail

Connaissance et maîtrise de l'outil informatique

Polyvalence

Savoir-être :

Sens du travail en équipe

Respecter la discrétion requise

Qualités relationnelles

Adressez votre candidature à :

Monsieur le Maire

À l'attention du service Ressources Humaines

Hôtel de Ville- Place du Général de Gaulle 76160 Darnétal

