



Darnétal

LA VILLE DE DARNÉTAL RECRUTE

RESPONSABLE CUISINE CENTRALE (F/H)

• Cadre d'emploi des adjoints techniques et agents de maîtrise

Vous assurerez la supervision et le contrôle de la production ainsi que le fonctionnement de la cuisine centrale en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

29	238	5	25	21
Élus	Agents	Directions	Services	M€ de budget

Choisissez
Darnétal !



Située dans le département de la Seine-Maritime, en région Normandie, la ville de Darnétal jouxte la commune de Rouen.

Chef-lieu de canton, Darnétal allie les avantages de la ville (réseaux commercial, scolaire, économique, associatif et de transport développés) à ceux de la campagne grâce, notamment à son superbe espace naturel sensible : le bois du Roule. Il est doté d'importantes infrastructures sportives.

VOS ACTIVITES PRINCIPALES

- * Encadrer les agents de la cuisine centrale et assurer leur formation
- * Superviser le budget, l'avancée du marché de denrée alimentaire avec l'assistante finance
- * Gérer les bâtiments, le matériel d'exploitation et les contrôles annuels d'entretien
- * Tenir à jour l'inventaire du matériel de cuisine (renouvellement pluriannuel)
- * Superviser l'élaboration des menus en collaboration avec une diététicienne
- * Gérer et organiser les événements culinaires (repas à thème)
- * Appliquer les mesures de la loi Egalim (produits bio, locaux, etc)
- * Garantir le respect des règles d'hygiène, de la sécurité alimentaire, de la traçabilité conformément à la méthode HACCP
- * Actualiser le dossier d'agrément et le plan de maîtrise sanitaire
- * Participer aux réunions de service des responsables d'office

SAVOIRS/COMPÉTENCES

- * Maîtrise des techniques de cuisine collective et de la liaison froide
- * Maîtrise des techniques d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP)
- * Connaissance des techniques, produits et matériels de nettoyage

9 812

Habitants

4,93 km²

Superficie

263 ha

Forêts et terres agricoles

11

Établissements scolaires

80

Associations

6

Labels



SAVOIRS-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
- * Respect de la discrétion
- * Qualités relationnelles



POURQUOI DARNÉTAL ?

- 🏠 Ville attractive et dynamique
- 🚗 Facilité d'accès (bus, parking, P+R, ...)
- 👍 Accompagnement professionnel personnalisé
- 🕒 Temps de travail 35h, 36h30 ou 38h
- 💻 Télétravail possible
- 🍴 Accès au restaurant municipal
- 👥 CNAS, Comité des œuvres sociales, ...
- 🏥 Participation employeur à la complémentaire santé et prévoyance
- 💧 Activités méridiennes (piscine, athlé, boxe, ...)



Postuler

Merci d'adresser votre courrier à l'attention de Monsieur le Maire avec :

- 📎 votre CV
- 📎 votre lettre de motivation

Envoyer

📍 par courrier :
Hôtel de Ville
Place du Général de Gaulle
76160 Darnétal

📧 par courriel :
elisa.aveline@darnetal.fr

À envoyer au plus tard le

08/11/2024

Darnétal
C'est ma ville !



www.darnetal.fr