

La ville de Thorigné-Fouillard, recrute :

Un·e Second·e de cuisine (H/F)

Mission principales:

Au sein d'une équipe de sept agents, sous la responsabilité du Responsable de l'unité Restauration et en collaboration avec lui, vous serez chargé(e) :

- d'assister le chef de cuisine dans la gestion, le contrôle de la production et de la distribution des repas fournis par la cuisine centrale.
- de seconder le chef de cuisine, en sa présence et en son absence, pour l'organisation du travail, le respect des consignes des agents.

Détail des missions :

- Seconde le chef de cuisine pour la confection en cuisine centrale des repas (plat principal, entrées et desserts) servis aux élèves des écoles (630 repas en moyenne par jour scolaire), au Multi Accueil (40 repas/jour), aux enfants de l'accueil de loisirs (160 repas en moyenne le mercredi, variable durant les vacances scolaires) et aux résidents de l'EHPAD (90 repas /jour).
- Assemble et remet en température des déjeuners servis le midi à l'EHPAD un week-end sur 5 (horaire : 10h30-13h30) et une semaine par an le soir (horaire : 18h00 à 19h50). Il peut être amené à effectuer des suppléances le soir de manière exceptionnelle.
- Seconde son chef dans l'organisation, la planification et le contrôle du travail des agents pour la fabrication des plats, leur distribution, les autocontrôles d'hygiène, le nettoyage des locaux, la préparation des gouters périscolaires.
- Veille, en collaboration avec le chef de cuisine et le chef-gérant du prestataire, au respect de la réglementation en matière sanitaire et nutritionnelle, assure la surveillance ainsi que la maintenance des matériels et des locaux.
- En collaboration avec le chef cuisine et le chef-gérant du prestataire : réception des commandes de denrées, réception et rangement des livraisons, contrôle de leur conformité (qualité, quantité, traçabilité...), gestion du stock alimentaire, contrôle des menus proposés par le prestataire (équilibre alimentaire, recommandations G.R.C.N, 40% des denrées consacrées à l'achat de denrées bios)
- Participe à la définition des besoins de formation des agents. Assure le cas échéant le tutorat d'un agent en contrat d'apprentissage.
- Participe aux actions d'éco-responsabilité dans la gestion de la restauration (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, tri, valorisation des déchets...)

Profil :

Maîtrise des techniques culinaires de base
Connaissance des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
Connaissance des techniques d'entretien des matériels et locaux de restauration collective
Qualités managériales
Rigueur, rapidité, sens du travail en équipe
Titulaire CAP, BAC PRO cuisine ou restauration collective
Permis B obligatoire

Descriptif de l'emploi :

Contrat : Mutation, détachement, liste d'aptitude ou à défaut contractuel ; Cadres d'emplois des adjoints techniques et des agents de maîtrise
Temps de travail : Temps complet – temps annualisé
Rémunération : Selon grille indiciaire + IFSE + CIA+ PFA
Adhésion au C.O.S.

Poste à pourvoir : le 25/11/2024

Candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation) à adresser avant
le 25/08/2024 à :

Monsieur le Maire
Hôtel de ville
Esplanade des Droits de l'Homme
35235 Thorigné-Fouillard

ou par courriel : recrutement@thorignefouillard.fr