



**La Ville de Châteauneuf sur Loire (Loiret)
8 126 habitants 28 km (Est Orléans)**

Recrute

Un second de cuisine A temps complet au service restauration scolaire

Cadre d'emploi : agent de maîtrise ou technicien
Grade : Agent de maîtrise ou agent de maîtrise principal
Recrutement statutaire par mutation ou détachement

Missions :

Sous l'autorité du Directeur Général des Services et du chef de restauration scolaire, vous aurez notamment pour missions, en tant que responsable hiérarchique des agents de la restauration scolaire de :

- Coordonner la gestion des équipes et l'organisation de la production au quotidien, en accompagnement avec le Chef de la Cuisine Centrale (Chef missionné par l'entreprise titulaire d'un marché d'assistance technique et d'approvisionnement).
- Assurer le remplacement du chef en son absence.
- Réaliser, avec le chef de cuisine, les plannings du personnel en fonction des périodes (scolaires, vacances scolaires) des menus et des évènements.
- Être le relais du Chef et du Directeur Général des services sur le terrain et notamment à la cuisine satellite (Ecole Maurice Genevoix)
- Assister le chef dans le cadre du management opérationnel sur les 2 sites et s'assurer de la bonne cohésion des équipes et d'une bonne relation de travail entre les agents,
- Rendre compte de tout dysfonctionnement et savoir y remédier de concert avec sa hiérarchie
- de participer aux activités de production de repas, aux missions de réception et de distribution de repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration sous la responsabilité du chef et dans le respect de la méthode HACCP et des réglementations en vigueur.

- **Profil :**

Expériences et qualifications :

- Expérience d'au-moins 3 ans en tant que second de cuisine souhaitée.
- CAP Cuisine requis au minimum
- Bac professionnel restauration ou BTS Hôtellerie-Restaurant seraient très appréciés

Savoirs :

- Maîtrise des règles d'hygiène HACCP
- Maîtrise des risques professionnels de la restauration collective,
- Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits
- Techniques d'entretien des matériels et des locaux,
- Techniques de manutention,
- Des connaissances, mêmes générales des règles du code de la commande publique seront appréciées.
- Rendre compte au chef de la cuisine et au DGS.

Savoirs faire :

- Manager une équipe : assurer la cohésion de l'équipe, savoir dire non, présenter les nouvelles mesures d'organisation, être vigilant à la bonne ambiance dans le service.
- Gérer des stocks
- Appliquer les procédures : savoir lire les consignes et transcrire sur fiches HACCP, mise à jour des fiches si nécessaire.
- Lire et appliquer les instructions sur étiquettes des produits alimentaires et d'hygiène
- Suivre la validité de l'agrément avec le chef de la restauration scolaire
- Maîtrise des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage,
- Maîtrise des règles de l'art culinaire propre à la restauration collective
- Technique d'entretien des matériels et des locaux dans le respect des règles de sécurité
- Technique de manutention
- Opérer au tri sélectif
- Maîtrise des risques professionnels de la restauration collective
- Savoir gérer un conflit entre agent, savoir dire non lorsque cela est nécessaire

Savoirs être :

- Sens du service public
- Rigueur
- Qualités organisationnelles
- Qualités relationnelles.
- Qualités pédagogiques.
- Discrétion professionnelle
- Force de proposition
- Maîtrise de soi

Conditions d'exercice :

En dehors de toute nécessité de service, les conditions d'exercice professionnelles sont les suivantes :

- Lieux de travail : Restaurants municipaux (cuisine centrale et cuisine satellite)

- Condition d'exécution des missions :

Rythme soutenu lors du moment des repas
Station debout prolongée
Manutention de charges
Expositions fréquentes au chaud et froid

Horaires de travail :

Le temps de travail des agents de la restauration scolaire est annualisé.

- Périodes scolaires (Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi):

Horaires cuisine centrale du groupe scolaire du Morvant : 7h00-9h45
Horaires cuisine satellite du groupe scolaire Maurice Genevoix : 9h45 15h30

- Périodes de vacances scolaires et Mercredi :

Horaire 8h15 14h30 (1 mercredi sur 2 et congés scolaires) à la cuisine centrale du groupe scolaire du Morvant.

Rémunération :

Conditions statutaires – régime indemnitaire – CNAS

Poste à pourvoir au 1^{er} janvier 2021.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV) avant le 21 décembre 2020 à Madame le Maire, Hôtel de Ville, 1 place Aristide Briand 45110 CHATEAUNEUF SUR LOIRE ou par email : rh@chateauneufsurloire.fr