

COMMUNE DE MONTBIZOT

Place Louis Rouzay
72380 MONTBIZOT

OFFRE D'EMPLOI

Commune de 1 830 habitants, située à 20 km au Nord du Mans sur l'axe Le Mans-Alençon

Candidature à adresser à

Les candidatures, composées d'une lettre de motivation et d'un CV, sont à adresser à M. Le Maire de Montbizot, **avant le 16 août 2022** soit par :

- courrier : Mairie de Montbizot Place Louis Rouzay 72380 MONTBIZOT
- courriel : sgeneral@mairiemontbizot.fr

Employeur	COMMUNE DE MONTBIZOT Place Louis Rouzay 72380 MONTBIZOT
Département de travail	Sarthe
Secteur du lieu de travail	Montbizot
Poste à pourvoir le	23/08/2022 au 22/12/2022
Date limite de candidature	15/08/2022
Type d'emploi	Remplacement Temporaire
Motif de vacance du poste	Remplacement arrêt maladie
Nombre de postes	1

Détails de l'offre

Famille de métier

Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s)

Adjoint technique
Adjoint technique principal de 1ère classe
Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s)

Responsable de production culinaire

Ouvert aux contractuels

Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Descriptif de l'emploi

Responsable du restaurant municipal :

- Gestion et Maîtrise du budget alloué
- Garant de la sécurité alimentaire
- Mise à jour et respect du Plan de Maîtrise Sanitaire et faire appliquer les règles et les consignes de celui-ci,
- Veiller au bon fonctionnement du service (manager et diriger l'équipe, être à l'écoute de son équipe, de ses supérieurs ainsi que des élus),

Placé(e) sous l'autorité du secrétaire général

Lieu d'affectation : Restaurant Municipal

Temps complet : 35 heures (Horaires de travail annualisé)

Rémunération statutaire, régime indemnitaire RIFSEEP (IFSE + CIA), participation employeur santé et prévoyance CNAS

Missions

> 1 Gestion de la production :

- Participer à l'élaboration des menus avec une nutritionniste :
 - + équilibrer les menus en intégrant des produits frais et locaux et en respectant un maximum la saisonnalité,
 - + respecter les recommandations du GEMRCN et de la Charte de Qualité et de Proximité du Pays du Mans,
 - + proposer des repas à thèmes (semaine du goût, Pâques, Noël ...)
- Gérer les effectifs journaliers, préparer les commandes (épicerie et frais/surgelés) et passer les commandes auprès des fournisseurs suivant les effectifs et les stocks dans le cadre d'un budget défini,
- Réceptionner et contrôler les produits livrés et assurer le suivi de la traçabilité des denrées, relancer les fournisseurs en cas de problème de livraison, assurer la gestion de stocks pour assurer l'optimisation du coût alimentaire d'un repas, contrôler les factures
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion du restaurant (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires).
- Compléter le carnet de bord journalier (dates limite de consommation, température des plats servis, des réfrigérateurs, numéros de lots des aliments ...) et saisir journalière des feuilles de semaine, faire un état des besoins d'investissement du site.

> 2 Gestion de la fabrication :

- Veiller à mettre en place les règles d'hygiène et participer à l'entretien du matériel et des locaux et assurer leur mise en œuvre pour la production et le plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine, maintenir les stocks des produits d'entretien et d'hygiène en les commandant.
- Organiser son poste de fabrication des repas suivant les menus
- Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production,
- Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures
- Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser autant que de besoin
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Effectuer le service en respectant les horaires

> 3 Gestion de l'équipe :

- Organiser le travail journalier de l'équipe et contrôler son bon déroulement en respectant les réglementations en vigueur notamment effectuer un contrôle visuel des postes de nettoyage et des documents à remplir journalièrement, adapter si besoin le fonctionnement de la production et de la distribution des repas, nettoyage des locaux,
- Mobiliser son équipe autour de la fonction éducative du repas et de son environnement,
- Procéder aux évaluations annuelles des agents affectés sur le site de production,
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable hiérarchique,
- Gérer l'urgence

Profils recherchés

Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur

Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective

Connaître :

Les procédures et les autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.

Les règles d'hygiène et de sécurité (paquet hygiène et plan de maîtrise sanitaire).

Les projets d'accueil individualisé, les allergies alimentaires.

Les risques liés au matériel de cuisine.

Les techniques culinaires.

Les critères de qualité d'un repas au restaurant scolaire.

Les besoins alimentaires de l'enfant, les règles de diététique (GEMRCN).

Les principes d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.

La technologie des matériels (utilisation des machines).

Les techniques de management et d'organisation du travail

Les gestes de premiers secours.

Savoir utiliser les logiciels classiques (Excel, Word, Messagerie) et Internet

Être capable :

De respecter et mettre en œuvre la méthode HACCP.

D'établir et de confectionner un menu traditionnel et spécifique pour enfants.

De gérer le stock au plus près des besoins.

De s'organiser, de planifier, d'anticiper, de s'adapter.

De gérer les conflits.

De prévoir et analyser (notamment les retours sur le degré de satisfaction des repas)

De proposer et réaliser de nouvelles recettes.

De prendre soin et d'entretenir les locaux et matériels.

De motiver, coopérer avec l'équipe (savoir travailler en équipe et communiquer avec elle).

Savoir rendre compte de son action et signaler les dysfonctionnements rencontrés

Respecter la confidentialité

De se remettre en cause.

De gérer son temps