



## La mairie de Saint Martin en Haut (4 054 habitants)

### Recrute Chef de Cuisine

Poste à pourvoir à partir du 01/12/2024 (départ en retraite)

Temps complet

Supervisé par M. le Maire, sous l'autorité du Responsable de Restauration, le chef de cuisine établit les menus, les commandes et approvisionnements, réalise et valorise la prestation culinaire, garant de la qualité gustative au quotidien, il contribue à la distribution et au service des repas, à l'accompagnement des convives et à l'entretien des locaux et du matériel de restauration.

#### Missions spécifiques au poste (dans le respect des normes HACCP et du PMS)

- **Réaliser et communiquer les menus :**
  - ✓ Définir les trames de menus dans le respect des obligations réglementaires (GEMRCN, EGAlim, équilibre nutritionnel, plan alimentaire)
  - ✓ Etre force de proposition à l'élaboration des menus.
  - ✓ Adapter aux produits de saison et approvisionnements « local »
  - ✓ Prendre en compte les typologies de convives.
  - ✓ Suivi et maîtrise des coûts denrées.
  - ✓ Veiller à la réduction du gaspillage alimentaire
  
- **Gérer les approvisionnements et stockage des produits et denrées :**
  - ✓ Elaborer la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la réalisation des plats.
  - ✓ Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
  - ✓ Réceptionner les livraisons des produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température, DLC, DDM) selon la procédure affichée.
  - ✓ Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.
  - ✓ Procéder au rangement et au stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.
  
- **Réaliser, valoriser et distribuer les préparations culinaires :**
  - ✓ Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, assaisonner.
  - ✓ Réaliser les plats et recettes à partir de fiches recettes et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
  - ✓ Réaliser l'assemblage et le dressage des hors d'œuvre et des desserts.
  - ✓ Effectuer le refroidissement et la remise en température des plats cuisinés à l'avance.
  - ✓ Gérer le poste des cuissons dans le respect des produits : viandes, légumes et sauces.
  - ✓ Mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.
  
- **Organiser et superviser le processus de production des repas au sein de la cuisine**
  - ✓ Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés.
  - ✓ Vérifier le bon fonctionnement du matériel et de la batterie de cuisine.
  - ✓ Effectuer l'entretien courant des appareils et installations par un nettoyage et une désinfection quotidienne de la cuisine et des matériels (cuisson, rangement, etc...)
  - ✓ Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène en restauration collective
  - ✓ Appliquer et faire appliquer la réglementation sur la sécurité au travail.
  
- **Prendre en charge l'équipe de restauration**
  - ✓ Organiser et coordonner le travail du personnel de cuisine
  - ✓ Etre en capacité de suppléer partiellement à l'absence du Responsable
  - ✓ Rendre compte au responsable de toutes anomalies rencontrées dans l'exercice de ses missions
  - ✓ Proposer des pistes d'amélioration continue quant à l'organisation du service.

## EXIGENCES REQUISES / CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail en équipe au contact direct avec les élèves lors des services
- Maitrise des procédures et autocontrôles mis en place
- Maitrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans le cadre de la méthode HACCP
- Maitrise des principes de nettoyage et de désinfection
- Connaissances des attentes et besoins nutritionnels des enfants
- Connaissances des notions de base concernant les allergies
- Connaissances des propriétés des produits agro-alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité.
- Connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage
- Maitrise des techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...)
- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité
- Savoir préparer des produits, réaliser des plats, les décorer et les présenter
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Utilisation des équipements de protection individuels selon nécessités
- Pénibilité physique liée au port de charges lourdes, aux cadences soutenues, à l'exposition au bruit, aux postures et à la station prolongée debout
- Exposition fréquente à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections.
- Manipulation de marchandises, de matériels lourds et tranchants et de produits dangereux.

## HORAIRES DE TRAVAIL

- Temps complet annualisé selon les périodes scolaires et les vacances
- Repos hebdomadaire le samedi et le dimanche sauf obligations de service exceptionnelles
- 

## PROFIL

- Connaissances et maîtrise de la méthode HACCP et du GBPH
- Savoir travailler en équipe (sens de l'autorité et capacité à gérer les situations conflictuelles)
- Etre rigoureux (respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)
- Etre ponctuel et assidu
- Savoir organiser son temps
- Etre efficace, réactif et créatif
- Conscience professionnelle, sens du service public et discrétion irréprochables
- Etre autonome et méthodique dans son travail

**Pour plus de renseignements sur cette offre d'emploi :** Nathalie BERGER, 04.78.48.57.25.

**Candidature reçue jusqu'au 12 août 2024**

*Par courriel :* [nberger@stmarth.fr](mailto:nberger@stmarth.fr)

*Par courrier :* Monsieur le Maire - Place de la mairie - 69850 ST MARTIN EN HAUT