



# LA MAIRIE RECRUTE !

**1 poste d'Agent polyvalent cuisine et service**

**Conditions :**

- Temps complet : 36h hebdomadaires 6 jours de RTT
- Congés imposés : 3 premières semaines d'août et dernière semaine de l'année civile
- Rémunération statutaire + IFTS correspondant au cadre d'emploi
- Adhésion au CNAS, participation employeur mutuelle santé et prévoyance
- Repas pris sur place fournis par l'employeur sous comptabilisation avantages en nature mensuels

**Horaires :**

- Temps scolaire : lundi-mardi-jeudi-vendredi de 7h15 à 15h (pause déjeuner de 14h à 14h30) et mercredi de 7h15 à 12h15
- Temps non scolaire : du lundi au jeudi de 7h15 à 14h30 (pause déjeuner de 13h à 13h30) et vendredi identique, fin de service à 14h15.

**Lieux de travail :** Restaurant scolaire à Saint-Genest-Lerpt – environ 450 repas/jour en temps scolaire et 150 en temps non scolaire

**Suite à radiation des cadres :** poste libre à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2022

**Jury :** Vendredi 26 août 2022

**Missions :**

**1. Cuisinier :**

- Cuisiner et assurer la préparation des plats entrant dans les menus élaborés chaque semaine
- Participation à la conception et à la mise en œuvre de nouvelles recettes, ainsi qu'à la recherche de nouvelles denrées ou de procédés de fabrication avec le chef cuisinier
- Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...)
- Elaborer des plats cuisinés (en liaison chaude) destinés aux jeunes enfants qui fréquentent les structures petite enfance (crèche, micro-crèche)
- Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts
- Vérifier la qualité des denrées fournies
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles
- Assurer l'entretien et le nettoyage de la cuisine et des réserves, trier et évacuer les déchets courants
- Participer à la maintenance et à l'entretien des équipements, locaux et matériels
- Appliquer les procédures du Plan de Nettoyage et de Désinfection
- Gestion des régimes alimentaires particuliers et médicaux (PAI)
- Aide au suivi, au contrôle et à la gestion des stocks de marchandises
- Participer au service à table ou en self-service
- Faire preuve d'initiative, de polyvalence et de réactivité

**2. Responsable de salle**

- Après la phase production cuisine, responsabilité des salles de réfectoire : dressage des services, matériel mis à disposition, service des PAI, organisation des services (positionnement des agents et/ou du mobilier dans les salles)
- Faire preuve d'autorité en étant garant de la sécurité physique et psychique des enfants et donc du respect du règlement intérieur (notamment sur la discipline)
- Responsable fonctionnel du personnel en salle mais également des animateurs de pause méridienne (4 agents répartis en 2 cours d'école + 2 salles périscolaires mises à disposition)



## LA MAIRIE RECRUTE !

- Responsable du reporting quotidien sur les faits du jour (tenue du registre quotidien, signalement des absences, surnombre, dysfonctionnements, problèmes de discipline...)
- Référent du personnel pour tout incident concernant les enfants (maladie, blessures...) et appel des secours nécessaires (parents, pompiers...)
- Être à l'écoute et posséder le sens de la communication, savoir gérer un groupe d'enfant et manager une équipe d'adultes

### Prérequis :

- Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO restauration (notamment collective) ou tout autre diplôme en lien étroit avec les missions
- Connaissances des normes HACCP et du Plan National de Nutrition Santé
- Aptitude au travail d'équipe, bon relationnel, qualités personnelles en matière de communication
- Autonomie et capacité d'initiative
- Organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Connaissances des recettes de bases en cuisine et du fonctionnement des matériels professionnels
- Connaissances des règles et procédures en matière de restauration collective et de service scolaire
- Souci de la qualité des plats servis
- Sens de l'initiative, grande polyvalence, réactivité, résistance au stress
- Management opérationnel, le BAFA serait également un plus
- Expérience similaire appréciée
- Permis B souhaité

### Renseignements :

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS + participation mutuelle santé et prévoyance

Contact : Service Ressources humaines [grh@ville-st-genest-lerpt.fr](mailto:grh@ville-st-genest-lerpt.fr)