



Responsable de restaurant scolaire (H/F)

Recrutement statutaire ou par voie contractuelle
Cadre d'emploi des adjoints techniques ou agents de maîtrise territoriaux
Temps de travail : temps complet
Rémunération statutaire, régime indemnitaire, avantages CNAS

Placé(e) sous l'autorité du responsable du service et du coordinateur technique, vous aurez en charge la planification, la gestion, l'élaboration et le contrôle des productions d'une unité de fabrication.
Lieu de travail : Cuisine centrale de SAINT-MAIXENT-L'ECOLE.
Horaires de travail : 6h-15h du lundi au vendredi et 1 mercredi sur 2, ainsi que sur certaines périodes de vacances scolaires.

Vos missions seront les suivantes :

Management :

- Encadrement et animation d'une équipe polyvalente de 7 agents,
- Réalisation des entretiens professionnels annuels,
- Suivi de la formation d'un apprenti.

Elaboration des menus :

- Proposition de nouvelles recettes et de menus variés et équilibrés, en cohérence avec la saisonnalité et le plan alimentaire ;
- Détermination des besoins en denrées alimentaires ;
- Commandes auprès des fournisseurs ;
- Contrôle des approvisionnements et gestion des stocks.

Gestion et pilotage de la production :

- Planification et contrôle de la quantité et de la qualité de la production ;
- Pilotage, suivi et contrôle des activités des agents de restauration.

Elaboration des préparations culinaires :

- Réalisation des plats en mettant en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;
- Surveillance et contrôle de la préparation des plats (goût, qualité, présentation...) et distribution ;
- Réalisation des auto-contrôles de température ;
- Prendre en compte les allergies alimentaires.

Entretien et hygiène des locaux :

- Maintenance et hygiène des locaux et matériels (nettoyage des locaux et équipements de la cuisine, vérification du bon fonctionnement des matériels, réalisation de l'entretien et du nettoyage des matériels) ;
- Mise en œuvre de la méthode HACCP ;
- Faire respecter les protocoles et les auto-contrôles.

Description du candidat :

- Formation minimum CAP cuisine,

- Expérience professionnelle similaire souhaitée,
- Maîtrise des techniques culinaires,
- Maîtrise des principes et règles d'hygiène générales et alimentaires,
- Aptitude au management,
- Aptitude à la communication et au travail en équipe,
- Dynamisme, rigueur, ponctualité, sens de l'organisation, esprit d'initiative, diplomatie.

Poste à pourvoir au 1^{er} janvier 2023.

Renseignements administratifs :

Valérie JUMEAU, Responsable du service des Ressources Humaines - Tél. 05 49 76 29 58

Les candidatures (**CV et lettre de motivation**) sont à adresser à :

**Monsieur le Président
Communauté de Communes Haut Val de Sèvre
79403 Saint-Maixent-l'Ecole
Ou par mail : contact@cc-hvs.fr**