

1 RESPONSABLE DE RESTAURATION SCOLAIRE

Sous l'autorité de la Responsable du pôle Education, Enfance-Jeunesse, vous avez pour missions d'organiser et de gérer les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis quotidiennement dans les 8 restaurants scolaires de la commune de NOYANT-VILLAGES. Pour ce faire, vous accombez et coordonnez le travail des équipes de production sur les différents sites.

Vous participez vous-même à la préparation des repas pour les enfants de l'école publique et privée de Noyant (temps scolaires), de l'ALSH (mercredis et vacances scolaires) dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Date limite de candidature : 15/04/2021

Date prévue du recrutement : 01/08/2021

Type de recrutement : Fonctionnaire en priorité (contractuel à défaut)

Salaire indicatif : Rémunération statutaire + régime indemnitaire

Grade(s) recherché(s) : Cadre d'emploi des adjoints techniques / Agent de maîtrise / Technicien

Domaine / Spécialité du diplôme : Restauration collective

Temps de travail : 35h/semaine annualisé

MISSIONS

- Préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
- Assurer la gestion des commandes alimentaires et des stocks
- Accompagner les enfants durant les repas
- Entretien des locaux et du matériel de la cantine.
- Mise en place d'une démarche qualité sur les différents sites
- Encadrement et accompagnement des agents de restauration des 8 restaurants scolaires de Noyant-Villages
- Tâches et missions diverses à la demande selon les besoins des services

PROFIL

FORMATIONS/QUALIFICATIONS : CAP Cuisine, Bac pro Restauration, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie, BP Cuisinier ou expérience équivalente.

Formation HACCP indispensable.

COMPETENCES :

- Cuisiner et mettre en œuvre les techniques culinaires de la restauration collective dans le respect de l'art culinaire
- Règles et normes en matière d'hygiène, de sécurité, de régimes alimentaires...
- Sensibilité à une démarche écoresponsable
- Techniques de conditionnement, de stockage et de conservation des aliments
- Concevoir, organiser la conception, contrôler la quantité et distribuer les repas
- Participer à la mise en œuvre de la loi EGALIM
- Encadrement, organisation et gestion de l'équipe
- Suivre l'exécution budgétaire du service

QUALITÉS :

- * Capacité d'initiative et de réactivité
- * Autonomie, discréetion, rigueur, adaptabilité
- * Polyvalence, dynamisme
- * Respect de la confidentialité
- * Sens de l'écoute et diplomatie
- * Sens du travail en équipe
- * Savoir rendre compte

CANDIDATURE

Candidature à adresser à :

M. le Maire

3 rue d'Anjou – Noyant

49490 NOYANT-VILLAGES

service-rh@noyant-villages.fr