

Second de cuisine (H/F)

Au sein du Pôle Vie locale, placé sous l'autorité du responsable de la restauration, et sous l'autorité hiérarchique de la directrice du pôle vie locale, vous êtes chargé d'assurer, un service de restauration aux plus de 300 élèves des écoles publiques et de l'école privée, ainsi que la crèche de la commune de Riec-sur-Bélon.

Les missions :

1/ Assistance au chef de cuisine dans :

- La planification et la répartition des activités en fonction des postes et des contraintes
- L'animation de l'équipe
- L'intégration et la formation des cuisiniers, notamment aux bonnes pratiques d'hygiène dans le respect des protocoles en vigueur (HACPP, loi Egalim etc...)
- L'organisation de la livraison des repas vers les satellites
- Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence

2/ Approvisionnement et gestion des stocks :

- Participer à l'élaboration des menus et contribuer à l'élaboration de nouvelles recettes,
- Participer à la rédaction des fiches techniques,
- Participer à la sélection des matières premières
- Participer à la gestion des commandes
- Réceptionner les marchandises
- Assurer le contrôle qualité des marchandises (reconditionnement, contrôle)
- Gérer les restes après le service de restauration et en assurer le suivi selon le protocole établi (en lien avec la pratique du dérochage en place).
- Participer aux contrôles de la qualité et de la quantité de la production

3/ Production et valorisation des préparations culinaires :

- Préparer les denrées alimentaires (désinfection, présentation),
- Produire les plats (chauds, froids, entrées, viandes, desserts)
- Dresser les plats
- Anticiper la préparation du lendemain en lien avec le chef de restauration,
- Elaboration des menus en lien avec le chef de restauration,
- Faire appliquer et appliquer les consignes des fiches techniques,
- Maintenir la température des repas et veiller à proposer une quantité suffisante,

4/ Accueil et animation des repas en lien avec le service animation :

- Accueillir les convives sur le site principal et coordonner l'activité sur les sites satellites,
- Participer à l'éducation alimentaire des élèves au moment du service
- Contribuer à l'évaluation et l'optimisation de l'environnement du repas et de la distribution
- Contribuer à l'organisation de repas à thèmes et de repas exceptionnels
- Appliquer et faire appliquer les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire

5/ Garantie des conditions d'hygiène et de sécurité

- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien et les normes de sécurité et d'hygiène
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène en vigueur et la méthode HACCP
- Assurer le suivi et l'application du plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- Veiller au suivi des vérifications et émargements obligatoires sur le/les sites satellites,
- Contribuer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel (matériels, plonge),
- Renseigner les fiches de suivi et de traçabilité,
- Gérer les plats témoins,
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et en assurer l'entretien en lien avec l'entreprise chargée de la maintenance des équipements,
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au chef de cuisine.

Savoirs :

Savoirs être :

- Vigilance,
- Sens relationnel,
- Sens de l'écoute,
- Sens du travail d'équipe et du relationnel d'équipe,
- Réactivité,
- Polyvalence,
- Rigueur,
- Sens du service public,
- Probité et discrétion,

Éléments complémentaires :

- Connaissance du logiciel Octopus apprécié,
- Autonomie et prise d'initiative fortement appréciées
- Compétence administrative, notamment gestion des commandes, des réapprovisionnements, et du suivi des marchés publics,
- Permis B exigé,

Conditions :

Poste : Adjoint technique principal de 2^{ème} classe à principal de 1^{ère} classe

IFSE + Prime annuelle

Temps de travail annualisé de 35H-Travail suivant le calendrier scolaire (hors temps ménage).

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