



FICHE DE POSTE : CHEF-GERANT DU RESTAURANT SCOLAIRE

LA BERNERIE EN RETZ

Niveau de qualification minimum : Bac pro cuisine ou équivalent

La commune de La Bernerie en Retz inaugurera son nouveau restaurant scolaire en régie directe dans les prochains mois. Ce nouveau restaurant scolaire permettra de préparer et servir les repas du déjeuner pour les 180 enfants et le multi-accueil.

Au travers de ce nouvel équipement, la commune va mettre en place un projet global autour de sa restauration scolaire. Ce projet en construction concernera à la fois la qualité en cuisine et dans l'assiette (*produits bruts, frais, de qualité (labels, bio...)*), le lien avec le territoire (*développement des approvisionnements locaux de producteurs*) et également l'accompagnement des enfants à l'éducation aux goûts (*sensibilisation, animations...*).

Dans ce cadre, la commune souhaite s'entourer d'un cuisinier chef-gérant motivé par ses missions.

MISSIONS DU POSTE :

- > Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires en lien avec le projet communal.
- > Gestion des approvisionnements en lien avec le projet communal (*recherche de fournisseurs, achat des produits et suivi du budget*) des réceptions marchandises, du stockage et des stocks de denrées.
- > Organisation du travail de l'équipe et de la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur (*hygiène, sécurité...*).

ACTIVITES ET TACHES DU POSTE :

Dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

> Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires en lien avec le projet communal :

- Préparer les matières premières alimentaires à partir de produits majoritairement frais, bruts.
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser la confection et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation en lien avec le projet communal.
- Elaborer des menus équilibrés en lien avec le plan alimentaire pour les différents publics accueillis (*du multi-accueil à la fin de l'école primaire*).
- Appliquer avec discernement les recommandations du G-RCN concernant le grammage des portions et la réglementation en vigueur pour la restauration scolaire (*notamment à minima atteindre les objectifs de la loi EGAlim et dans l'idéal, aller au-delà*).

> Gestion des approvisionnements, réception marchandises et gestion du stockage et des stocks

- Développer un réseau de fournisseurs locaux (*producteurs, distributeurs*) dans la dynamique du projet communal, capables de proposer, des produits en circuit court issus de l'agriculture biologique.
- Elaborer la liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (*qualité, quantité, température*).
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir pour mettre en place le projet communal.
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration.
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.

> Organisation du travail de l'équipe et de la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur :

- Organiser le travail du personnel de cuisine et répartir les tâches de travail (*rôle hiérarchique*).
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser et participer au nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson...
- Encadrer, organiser et coordonner le travail des agents de service.
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte des anomalies rencontrées (*commission de suivi / services techniques*).
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE :

MAIRE > DGS > **CUISINIER CHEF-GERANT** > Equipe de cuisine

RELATIONS FONCTIONNELLES :

> En interne :

La commission de suivi.

Les agents du service restauration (*Agents polyvalents de restauration, aide cuisine...*)

Les agents de l'école (*ATSEM, professeur des écoles, animateurs périscolaires, agents d'entretien...*).

Relations avec l'agent comptable sur tous les aspects de gestion économique (*achat, gestion des stocks*).

> En externe :

Les fournisseurs.

Contact quotidien avec les enfants.

EXIGENCES REQUISES :

> Compétences techniques :

- Maîtrise des besoins nutritionnels des enfants.
- Connaissance de la réglementation et des recommandations qui régissent la restauration scolaire.
- Connaissance des propriétés des produits alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité.
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage.
- Maîtrise des techniques culinaires (*selon les produits, modes de cuisson...*).
- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en terme de qualité pour répondre au projet communal
- Savoir préparer les produits et réaliser les plats.
- Savoir présenter et décorer les plats.
- Connaissance des applications informatiques de gestion des stocks.
- Maîtrise des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP (*règles d'hygiène et de sécurité alimentaire*)
- Connaissance des notions de base concernant les allergies.
- Connaissance des principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaissance des techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
- Savoir animer et diriger une équipe.

> Compétences relationnelles et autres :

- Gestion d'une équipe
- Sens de l'autorité
- Capacité à gérer des situations conflictuelles
- Savoir organiser son temps et celui des agents sous sa responsabilité

> Savoir être :

- Être ponctuel et assidu
- Être concentré et attentif
- Être organisé et méthodique.
- Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien
- Aimer et savoir travailler en équipe.
- Être rigoureux (*notamment dans le respect des règles d'hygiène, sécurité alimentaire*).

- Être efficace, réactif et créatif.

CADRE STATUTAIRE ACCESSIBLE :

* Catégorie : C (*a minima*)

* Filière : technique

* Cadres d'emplois :

- Adjointes techniques territoriales, agents de maîtrise des établissements d'enseignement, agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement.

MOYENS MIS A DISPOSITION :

> Vêtements professionnels adaptés.

> Équipements de protection individuelle (*se référer au guide élaboré par le service de santé, sécurité au travail du Centre de Gestion, accessible sur Internet*).

> Matériel informatique.

> Matériels et produits d'entretien.

> Matériels et équipements de cuisine.

CONDITIONS ET CONTRAINTES D'EXERCICE :

> Temps de travail de 35 heures par semaine (*pouvant être annualisées*).

> Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée.

> Manipulation de matériels lourds et tranchants.

> Exposition fréquente à la chaleur ou au froid.

> Responsabilité de la qualité des préparations culinaires.

> Port de vêtements professionnels adaptés.

> Travail en équipe.