

Chef.fe de service/cuisinier.ère du restaurant municipal

Employeur	Commune d'Augan Place St-Marc 56800 AUGAN
Lieu de Travail	Augan
Poste à pourvoir	01/08/2025
Date limite de candidature	02/05/2025
Type d'emploi	Emploi permanent – vacance d'emploi
Motif de vacance d'emploi	Création de poste
Nombre de postes	1

Contact : Direction.mairie@augan.bzh – Tél. 06 80 66 01 07

→ DETAILS DE L'OFFRE

Famille de métiers	Gestion de la cantine
Grade	Agent de maitrise principal / agent de maitrise / Adjoint technique de 1ère classe / Adjoint technique de 2ème classe / Adjoint technique
Métier (s)	Chef.fe de service/cuisinier.ère du restaurant municipal
Ouvert aux contractuels	Oui
Temps de travail	Temps complet, 1607 heures annuelles
Management	Oui
Télétravail	Non
Expérience souhaitée	Confirmée/oui

→ CONTEXTE / DESCRIPTIF DE L'EMPLOI

Augan (1572 habitants) idéalement située à mi-chemin entre la capitale bretonne (Rennes) et le littoral (Golfe du Morbihan, Vannes) est une commune dynamique animée par un tissu associatif actif et bénéficiant d'une réelle attractivité économique. Deux écoles, l'Ecolibris et l'école Sainte Thérèse, sont implantées sur la commune, elles rassemblent environ 180 enfants.

La municipalité d'Augan souhaite inscrire le développement de la commune dans une dynamique de transition écologique. Nous réapproprier la restauration collective et gagner en autonomie sur l'alimentation nous paraît être un levier essentiel.

Nous souhaitons que la restauration scolaire communale montre l'exemple, soit approvisionnée au maximum par des produits locaux et/ou bio, et soit en adéquation avec les objectifs politiques tels

que le soutien à l'agriculture locale en circuit court, le développement durable du territoire et la préservation de l'environnement.

La municipalité souhaite offrir une alimentation scolaire plus saine et de qualité aux enfants de la commune, car elle favorise leur bonne santé, pour cela nous avons choisi de passer la cuisine en régie.

Nous souhaitons également être attentif sur le confort et la qualité du temps de restauration des enfants de la cantine. Une attention particulière sera portée sur le service et la sensibilisation des enfants au goût.

Cette démarche volontariste se complétera par des actions pédagogiques déclinant le thème de l'alimentation, car l'enfant d'aujourd'hui est l'acteur majeur de demain.

La cantine scolaire doit cesser d'être déconnectée du reste des objectifs de l'école, de l' élu et de la société. Car la "cantine autrement" ne peut être une réalisation enthousiasmante que si on la considère dans sa globalité en n'en négligeant aucune facette : éducation, santé, culture, économie, environnement. Cela implique donc, pour chacun de ces aspects, l'association de tout le monde : élus, parents, agents de la municipalité, personnel non-enseignant et enseignants, élèves, producteurs, transformateurs et commerçants...

La municipalité souhaite également développer dans un second temps un service de confection/portage de repas pour les aîné(e)s de la commune.

La construction d'un nouveau restaurant municipal sera prioritairement à destination des enfants des écoles d'Augan (120-130 repas/jour), des enfants de l'ALSH (mercredi et vacances) et des aîné(e)s. La commune d'Augan recherche, pour assurer la confection des repas un chef.fe de service/cuisinier.ère du restaurant municipal qui, sous l'autorité de Monsieur le Maire, en lien direct avec le Secrétaire général sera en charge d'une équipe composée de 4 agents au minimum.

→ MISSIONS PRINCIPALES

Gestion de la production des repas

- Contrôler, organiser, réaliser l'élaboration des préparations culinaires.
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments...).
- Assurer l'application et le suivi de la loi EGALIM.
- Contrôler la quantité, la qualité et l'allotissement de la production.
- Contrôler la mise en place du couvert, et prendre part si besoin.
- Elaborer les menus dans le respect des besoins nutritionnels des publics.
- Participer à l'élaboration des menus avec une diététicienne.
- Participer à l'éducation culinaire des enfants sur le temps de midi et lors des périodes de vacances (ALSH).

Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks

- Élaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.
- Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations des stocks.
- Sélectionner les denrées.
- Préparer les commandes en fonction des menus établis et du budget imparti.

- Réceptionner les denrées et contrôler leur réception, leur conformité (qualité, quantité, température...)
- Veiller au respect du cahier des charges.
- Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées.
- Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties).
- Veiller à contrôler et à minimiser au maximum le gaspillage alimentaire

Assurer le contrôle, la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux

- Être responsable de la remise en état des matériels de service.
- Rédiger et suivre les procédures d'entretien.
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien.
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien.
- Informer le Secrétaire général de toute défaillance ou demande d'intervention.

Encadrer l'équipe du restaurant municipal

(Préparation des repas, mise en place des tables, service à table, plonge et entretien des locaux)

- Programmer l'activité des agents.
- Gérer l'emploi du temps et les plannings en collaboration avec le Secrétaire général.
- Expliquer les consignes et veiller à leur application.
- Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais.
- Participer à la formation des agents et à la transmission d'un savoir-faire professionnel.
- Rédiger si nécessaire les rapports d'incidents.
- Participer aux réunions de services organisées par le Secrétaire général.

Participer à faciliter des dynamiques pédagogiques auprès des enfants

- Faciliter la mise en place d'animations en collaboration avec les enseignants des écoles.
- Faciliter la mise en place d'animations par des producteurs locaux.
- Animer un lien de sensibilisation entre la cuisine et l'assiette des enfants.
- Être à l'écoute des enfants.

Budget

- Participer avec le Secrétaire général et l'agent en charge de la comptabilité à la préparation budgétaire.
- Assurer un suivi budgétaire en lien avec l'agent en charge de la comptabilité.

➔ PROFIL RECHERCHE

Savoir et savoir-faire :

- Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle.
- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson.
- Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement.
- Gérer l'approvisionnement en utilisant un GPAO
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective et scolaire.
- Connaître les techniques de fonctionnement des matériels.
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien).

- Connaître et appliquer la loi EGALIM.
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle.
- Connaître les règles de gestion des stocks.
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires.
- Avoir des notions en matière de gestion RH (connaître le statut de la FPT, cadre d'emplois, grades...).
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention et les faire appliquer.
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux.
- Définir les besoins et suivre le plan de formation des agents.
- Savoir organiser et animer une équipe.

Aptitudes.

- Être organisé (e), rigoureux (se) et méthodique.
- Être autonome.
- Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions.
- Avoir le sens de l'initiative.
- Capacités d'adaptation, réactivité.

Compétences - savoir être.

- Sens de l'organisation.
- Sens du service public.
- Réserve professionnelle.
- Qualités relationnelles.
- Réactivité adaptabilité, esprit d'initiative.
- Esprit d'analyse et de synthèse.
- Expérience avérée dans des postes similaires.

➔ CONDITIONS D'EMPLOI

Poste à temps complet basé à Augan à pourvoir à compter du 01/08/2025.

Entretien de recrutement semaine 21 (vendredi 23 mai)

Horaires de travail : 1607h.

L'activité s'exerce en et hors de la présence des élèves et des personnels.

Règles d'hygiène et de sécurité particulières notamment au service de restauration.

Port de charges, cadences soutenues durant le service de restauration.

Expositions régulières au froid, à la chaleur, à l'humidité.

Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs...).

Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques.

Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels.

Rémunération selon grade + NBI (10 points) + RIFSEEP

Action sociale : Possibilité de participation à la mutuelle et la prévoyance + adhésion COS BREIZH

Formations et qualifications nécessaires

CAP et/ou Bac professionnel cuisine.

Utilisation de l'outil informatique (word, excel, GPAO, module de traçabilité).

Formation HACCP.

Expérience souhaitée.