

Centre Morbihan Communauté recrute pour la commune de Plumelin Un(e) second de cuisine en restauration collective (F/H)

Statut : Contractuel

Grade : Adjoint technique

Durée de travail hebdomadaire : Remplacement congé maternité - annualisé 32./35^{ème}

Lieu de travail : PLUMELIN- Restaurant scolaire

Rémunération : selon les conditions statutaires + Prime mensuelle (IFSE)

Poste à pourvoir Entre le 24/02 et le 7/04/2025 et jusqu'au 11 juillet 2025

Date limite de candidature : 2 février 2025

Date des entretiens : Jeudi 6 février

Descriptif de l'emploi :

Au sein d'une équipe de 10 agents et sous la responsabilité du responsable de service, vous participerez à la confection des repas pour 200 enfants âgés de 3 à 11 ans, et 20 repas adultes.

En collaboration avec le responsable du restaurant scolaire, vous assurez également les missions liées à l'hygiène et l'entretien des locaux et du matériel. Vous maîtrisez les règles d'hygiène applicables en restauration collective.

Vous êtes en mesure de remplacer le responsable lors des absences.

Missions principales :

Assurer la production des repas sur site et des gouters pour la garderie

- Fabrication et production des repas, selon les menus et les consignes de la responsable du restaurant scolaire : production entrées, desserts - Gestion des différentes cuissons
- Dressage des plats et organisation du service (self et sur table)
- Assurer la vérification et la réception des marchandises, ainsi que le rangement
- Assurer le suivi des productions selon les protocoles

Appliquer et contrôler l'application des protocoles de nettoyage - désinfection du matériel et du site

- Participer au nettoyage de l'ensemble de la partie cuisine - stockage
- Assurer la maintenance des outils et l'entretien du matériel
- Appliquer les normes HACCP

Accompagner les enfants dans les apprentissages

- Participer à la mise en place et à la distribution des plats
- Expliquer les plats du menu et inciter les enfants à demander la quantité qu'ils mangeront
- Accompagner les animations du restaurant scolaire

Remplacer la responsable du restaurant scolaire lors des absences

- Connaissances des procédures (commandes, cuissons...)
- Gestion des commandes
- Ponctuellement, encadrer l'équipe en place et assurer la continuité de service

Accompagner l'organisation du service

- Relayer les consignes auprès du personnel en salle
- Assurer la surveillance et l'accompagnement des enfants

Profil recherché :

- CAP-BEP cuisinier exigé
- Expérience cuisine en restauration collective avec maîtrise des techniques de cuisson et fabrication
- Connaissances réglementaires : loi Egalim et les obligations des collectivités
- Formation HACCP exigée et connaissance des règles d'hygiène applicables
- Capacité à travailler en équipe
- Aptitudes physiques (station debout, port de charge ...)
- Être autonome, rigoureux et organisé
- Discrétion et écoute
- Avoir le sens du service public et être polyvalent

Travail sur jours scolaires + interventions quelques jours sur périodes de vacances scolaires.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur candidature (CV + lettre de motivation) **en indiquant la référence de l'annonce** par mail : rh@cmc.bzh ou à l'adresse postale suivante : Monsieur le Président - Centre Morbihan Communauté
- Zone de Kerjean - BP 10369 - 56503 LOCMINE CEDEX