

POSTE : Responsable de cuisine H / F (temps complet)

Agent sous l'autorité de la responsable du service entretien, ainsi que de la coordinatrice petite enfance sur le temps du midi.

Tâche quotidiennes :

- contrôler l'approvisionnement des produits alimentaires
- réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- encadrer, organiser et coordonner les tâches des agents au sein du service de restauration
- surveiller et contrôler la préparation des repas et la maintenance des matériels
- respect des régimes alimentaires (PAI : protocole d'accueil individualisé)
- veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux de cuisine (en respectant le protocole de désinfection et de nettoyage)
- veiller à l'hygiène corporelle de l'équipe et de lui-même (en respectant le protocole de désinfection et de nettoyage)
- veiller au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP)
- mettre en place un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et le mettre à jour
- former le personnel à l'application du PMS
- gestion et distribution des repas avec les agents de restauration
- participer au service de distribution des repas
- participer au nettoyage des matériels, des mobiliers et des locaux de la cuisine et des salles de restauration.
- favoriser les animations réalisées dans les restaurants scolaires.

- participer aux réunions trimestrielles avec le prestataire.

Savoir-faire :

- expérience souhaitée dans le domaine
- connaître les règles pratiques d'hygiène et de sécurité dans la restauration
- savoir animer une équipe
- connaître les textes de base de la restauration collective
- organiser son travail en fonction des consignes
- respecter les normes d'utilisation et de sécurité dans la réalisation des travaux
- hygiène irréprochable
- connaissance de la méthode HACCP
- connaissance des principes de base en matière d'équilibre alimentaire

Savoir être :

- organiser, méthodique, rigueur, discrétion, esprit d'équipe, bon sens pratique, réactivité, adaptabilité
- qualités relationnelles

Contraintes du poste :

- travail prolongé debout avec piétinement (estimée à plus de 80% du temps de travail)
- manipulation de produits détergents
- poste sujet à salissures
- contraintes particulières lié au milieu à l'environnement (chaleur, humidité...)
- port de vêtements professionnels appropriés

Horaires quotidiennes du poste :

L'agent est appelé à travailler dès 8 heures sur 5 jours du lundi au vendredi selon les besoins du service et selon l'organisation adoptée par les services.

L'agent est au contact des élèves, des enseignants, du service animation, de la direction, etc