



COMMUNE :
BARBENTANE

Dans le cadre d'emplois des : Agents de maîtrise territoriaux

Dans le grade :

Type d'emploi : Permanent

Famille de métier : Restauration collective

Temps de travail : 35H

Service : Restauration scolaire

UN(E) RESPONSABLE DE PRODUCTION CULINAIRE (H/F)

MISSIONS PRINCIPALES

La commune de Barbentane souhaite affirmer, à travers le recrutement d'un chef de cuisine expérimenté, sa volonté de faire des repas servis en restauration scolaire et extrascolaire, un temps privilégié.

Cette création de poste s'inscrit dans une démarche pérenne et progressive, où la qualité est mise en avant sur les 5 thèmes suivants :

- L'accueil et le cadre de vie
- L'approvisionnement, la qualité des produits et la nutrition
- La sécurité alimentaire et la formation des personnels
- Le suivi de la qualité
- La responsabilité sociétale

Le groupe scolaire « Les Moulins » dispose d'un outil de production récent, particulièrement performant, et capable de produire en liaison chaude et froide des repas de première qualité.

Mission(s) principale(s) : assurer et encadrer la confection des repas du restaurant scolaire, qui doit offrir une prestation de qualité dans les délais et les financements impartis, en assurant une complète sécurité des convives.

Activités annexes : entretien des locaux et du matériel / participation à la plonge / approvisionnement / suivi des stocks de denrées et produits d'entretien / participation aux animations et aux événements (action goûts et équilibre alimentaire, menus à thème, accueil convives extérieurs, etc.)/ accueil des représentants/ etc...

MANAGEMENT :

Gestion des éventuelles absences pour pallier au service de restauration et de plonge du jour,

Organisation du service de restauration,

Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité, méthode HACCP.

RESTAURATION :

Confection, valorisation et diversification des préparations culinaires,

Distribution des repas en self-service,

Élaboration des menus,

Contrôle de l'approvisionnement en denrées et produits, gestion des stocks,

Lien avec les fournisseurs pour la qualité des produits, le prix et le suivi des denrées.



COMMUNE :
BARBENTANE

ENTRETIEN :

Nettoyage et entretien du matériel de cuisine et des locaux,
Tri et évacuation des déchets.

PROFIL SOUHAITÉ

Savoirs :

Techniques culinaires / techniques de bonne présentation des repas / connaissances sur l'équilibre nutritionnel (GEMRCN) - connaissance des règles d'hygiène et sécurité - maîtrise des procédures (et autocontrôle) dans le cadre d'HACCP - équipements de restauration collective - connaissance des techniques de nettoyage et d'utilisation de produits.

Savoir-faire/compétences :

Travailler des produits bruts, frais, de saison / être force de propositions sur la composition des menus et la diversification alimentaire / connaître les techniques de cuisson alternative (basse température). Une expérience significative en cuisine traditionnelle et en pâtisserie serait un plus.

Assurer le service dans des conditions d'hygiène optimales - évaluer la qualité des produits de base - remplir les différents documents de contrôle et fiches techniques, évaluer les risques professionnels et mettre en œuvre des mesures de prévention, planifier et coordonner les activités - Réaliser des simulations, établir un coût, gérer et suivre un budget - s'adapter aux contraintes financières - utiliser les outils informatiques.

Savoir-être :

Qualités relationnelles - sens du travail en équipe - autonomie - initiative - rigueur - conscience professionnelle - honnêteté - dynamisme - disponibilité - ponctualité - courtoisie - respect de la hiérarchie - propreté et soin - discrétion

DESTINATION DES CANDIDATURES

Adresser lettre de candidature accompagnée d'un curriculum vitæ avant le **19/07/2020**.

À l'adresse suivante :

LA COMMUNE DE BARBENTANE

Le Cours

13570 BARBENTANE

Pour tout renseignement, s'adresser à Béatrice Parpaiola, responsable des ressources humaines.

Tel : **04.90.90.85.85**. beatrice.parpaiola@barbentane.fr