

Mairie de Saint Ouen de Thouberville

Chef (e) Cuisinier, cuisinière

adjoint technique- principal 2^{ème} classe ou 1^{ère} classe

Date limite de candidature : 28 février 2021

Date prévue du recrutement : 01 avril 2021

Type de recrutement : fonctionnaire ou contractuel de droit public.

Niveau de diplôme : CAP, BEP cuisine ou BTH option cuisine.

Profil recherché :

- Expérience dans le domaine de la restauration collective scolaire exigée.
- Expérience dans le management exigée.
- Maîtrise de la réglementation sanitaire.
- Assurer l'encadrement de l'équipe et gestion du service de restauration.
- Qualités relationnelles, sens des responsabilités, dynamisme, rigueur et disponibilité.
- Respect du devoir de réserve et discrétion.

Descriptif des missions :

Sous la direction de l'adjoint responsable du service, vous êtes affecté(e) au sein d'une cantine restauration scolaire (environ 300 repas/jour) pour :

- Concevoir et réaliser les repas,
- Assurer la production culinaire en équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Gérer une équipe (10 à 12 personnes)
- Gérer les approvisionnements et le stockage des produits et denrées,
- Assurer le service de la restauration pendant les petites vacances scolaires (1 semaine/2) sauf Noël et 4 semaines en juillet pour l'Accueil du Centre de Loisirs sans hébergement,
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels,
- Participer aux commissions.

Conditions de travail :

Lieu d'affectation : Saint Ouen de Thouberville Cantine scolaire des écoles de Saint Ouen de Thouberville.

Temps de travail : temps complet 35h00 annualisé.

Lettre de candidature et CV à adresser à :

Mairie de Saint Ouen de Thouberville

131 Route Nationale

27310 Saint Ouen de Thouberville