OFFRE D'EMPLOI

Au cœur de QUIMPERLE Communauté, SCAËR commune de 5 354 habitants et forte d'un territoire de 11.758 hectares, recherche :

CHEF DE CUISINE DU RESTAURANT MUNICIPAL (H/F)

Adjoint technique principal de 1ère classe / Agent de maîtrise
Temps complet

Cuisine centrale en liaison chaude 700 repas/jours avec 350 repas sur place et 350 repas livrés sur 6 sites.

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI

Sous la responsabilité du responsable du service, le/la responsable de la cuisine :

- Organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans les différentes structures municipales (restaurations scolaires, ALSH, cérémonies, vœux du maire et au personnel ...).
- Met en œuvre les repas
- Décline une démarche de développement durable dans l'ensemble de l'activité du service notamment pour répondre aux enjeux de la loi Egalim et la loi Climat et Résilience.
- Encadre l'équipe de production (3 cuisiniers, 2 aides de cuisine/ magasinier).

ACTIVITÉS

GESTION ET PILOTAGE DE LA PRODUCTION :

- Participer à l'élaboration du budget (achats, devis.....)
- Gestion du parc matériel, suivi de l'entretien et des réparations
- Participer à la sélection des produits
- Participer à l'élaboration des menus en respectant les règles diététiques et nutritionnelles
- Organiser et coordonner le travail des agents en production et répartir les activités
- Elaborer les préparations culinaires, restauration directe ou différée, liaison froide ou chaude en respectant les normes HACCP
- Rédiger des fiches techniques, proposer des recettes
- Contrôler les approvisionnements et superviser la gestion du magasin et des stocks
- Maitrise des coûts de production
- Assurer et superviser le service en self, le portionnage des rations en tenant compte du GERMCN, EGALIM et du gaspillage alimentaire
- Participer à l'évaluation annuelle des agents de production avec le chef de service.

GESTION DE L'HYGIÈNE, DU MATÉRIEL ET DE L'ENTRETIEN DES LOCAUX :

- Référent auprès de la Direction départementale de la Protection des populations
- Rédiger, suivre et actualiser les documents réglementaires (dossier agrément et plan de maitrise sanitaire)
- Gérer le parc matériel, suivre l'entretien et les réparations
- Responsabilité des prélèvements et échantillons

ACTIVITÉS ANNEXES

- Organiser des repas thématiques en fonction des saisons ou évènements communaux et participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire
- Elaborer des préparations culinaires en fonction des prestations demandées (repas des aînés, traiteur, buffets salés ou sucrés.....)

SCAER

OFFRE D'EMPLOI

PROFIL RECHERCHÉ

Vous êtes titulaire à minima d'un CAP de cuisine et justifiez d'une première expérience sur un poste de responsable cuisine. Vous avez une expérience significative sur un poste de responsable d'unité de production de la restauration collective publique ou privée. Vous aimez partager votre passion de la cuisine auprès des différents publics. Permis B obligatoire.

SAVOIRS :

- Maitriser les techniques culinaires et forte expérience en pâtisserie
- Maitriser l'outil informatique et logiciel de cuisine
- Encadrement et management d'équipe
- Maitriser les fondamentaux : PMS, HACCP, GEMRCN, EGALIM
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des collectivités locales et de leur fonctionnement

SAVOIR ÊTRE :

- Dynamique, rigoureux, méthodique
- Aptitude à travailler en équipe
- Autonome et esprit d'initiative
- Savoir rendre compte à l'autorité hiérarchique
- Qualité relationnelle
- Être force de proposition et d'innovation
- Sens du service public

CONDITIONS DE RECRUTEMENT

Pour postuler à cette offre d'emploi, merci d'adresser votre CV et lettre de motivation **avant le 19 décembre 2025**, à l'adresse suivante :

Monsieur Le Maire
Mairie
2 place de la libération
29390 SCAER

SCAER