

COMMUNE DE L'AIGUILLON-SUR-MER

La collectivité de L'AIGUILLON SUR MER est une commune littorale qui compte 2100 habitants à l'année. Son attrait touristique fait augmenter la population jusqu'à 5000 habitants en période estivale. L'AIGUILLON SUR MER est membre de la Communauté de Communes Sud Vendée Littoral. Conduite par une équipe municipale de 19 élus, cette collectivité est à taille humaine. Les communes de L'AIGUILLON SUR MER et LA FAUTE SUR MER mènent actuellement une étude sur le projet de commune nouvelle.

Recrute un cuisinier

Sous l'autorité directe du Maire et du Directeur général des services, vous êtes amenés à produire des repas au sein du restaurant scolaire municipal (environ 100 repas journaliers pour l'école et environ 30 à 50 repas les mercredis et petites vacances scolaires dans le cadre d'une mise à disposition auprès de la Communauté de Communes Sud Vendée Littoral).

Vous êtes en charge également de la planification, la gestion et le contrôle des productions (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, magasin)

La collectivité menant actuellement une étude avec la collectivité de LA FAUTE SUR MER sur le projet de commune nouvelle, vous serez associé et force de proposition sur la nouvelle organisation.

Poste à pourvoir à compter du 4 octobre 2021.

Poste ouvert aux fonctionnaires territoriaux de Catégorie C : cadre d'emploi des adjoints techniques et agent de maîtrise

Ouvert aux contractuels

Missions

1) Gestion et pilotage de la production

- Participer à la sélection des produits
- Elaborer des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique ou durable, en respectant la loi EGalim
- Soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité
- Chiffrer le prix de revient alimentaire
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Contrôler les approvisionnements
- Superviser la gestion du magasin et des stocks

2) Production et valorisation des préparations culinaires

- Evaluer la quantité de produits de base
- Rédiger et interpréter les fiches techniques des préparations culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Proposer de nouvelles recettes
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation...)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires

3) Participation à la démarche qualité

- Appliquer et faire appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc)
- Participer à la rédaction de documents réglementaires (dossier d'agrément, plans de maîtrise sanitaire...), les suivre et les actualiser
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler

Profil

Compétences nécessaires :

- Expérience sur un poste équivalent demandée
- CAP cuisine ou métiers de bouche
- Formation obligatoire HACCP
- Connaissance des techniques culinaires, des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et durable
- Connaissance du public accueilli, des allergies alimentaires et différents régimes alimentaires
- Connaissance réglementaire sur le fonctionnement des accueils de loisirs et périscolaire

Savoir-faire et savoir être :

- Assurer la sécurité physique et sanitaire lors des interventions
- Organiser son travail en fonction des objectifs et des règles de production
- S'adapter à son public et savoir communiquer avec les différents interlocuteurs (élus, fournisseurs, direction départementale, collègues, enfants,)
- Savoir rendre compte
- Maîtriser les outils spécifiques au métier (logiciel, matériel de cuisine...)
- Etre force de propositions
- Etre capable d'évaluer les actions et interventions
- Avoir l'esprit d'équipe
- Avoir des qualités de discrétion
- Avoir une exemplarité de service public

Particularités :

Temps de travail : temps complet annualisé.

Mise à disposition auprès de la CCSVL pour une partie du temps de travail (environ 375h/annuel les mercredis et petites vacances scolaires).

Informations complémentaires :

Rémunération statutaire + primes

Participation employeur à la garantie maintien de salaire

Adhésion CNAS

Contacts : M. DOBEK (DGS) - mairie@laiguillon-surmer.fr

Merci d'adresser votre candidature (lettre d'accompagnement manuscrite + CV) avant le 22 mai 2021 à Monsieur le Maire, Hôtel de Ville, 2 place du Docteur Giraudet, 85 460 L'Aiguillon-sur-Mer.

Ou par mail à : mairie@laiguillon-surmer.fr