



Commune de La Bernerie-en-Retz

Fiche de Poste

Chef de partie de restaurant scolaire

Missions

Missions principales

Dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

> Elaborer des plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :

- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus.
- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine.
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles.
- Repérer et signaler les dysfonctionnements.

> Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire :

- Être réactif et capable de reprendre temporairement les fonctions du chef de cuisine (suivant les consignes que ce dernier aura laissées).

> Participer à la mise en place et à la distribution des plats.

- Dresser les tables avant le service
- Accompagner les enfants de façon pédagogique pendant le repas
- Nettoyer la vaisselle et l'équipement de plonge

> Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels :

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel.
- Nettoyer et désinfecter les locaux et les équipements.
- S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production.
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine.
- Trier et évacuer les déchets courants.

Compétences

Compétences professionnelles et techniques	Savoirs <ul style="list-style-type: none">• Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels.• Connaître et appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation de produits d'entretien...).• Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle.• Avoir des notions de gestion des stocks.• Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites.• Maîtriser les gestes et postures de manutention ;• Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks).
	Savoir-faire <ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson.• Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective.• Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux.
Qualités relationnelles	Savoir-être <ul style="list-style-type: none">• Être ponctuel et assidu• Être organisé, rigoureux, méthodique.• Être autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe.• Être réactif, ponctuel et avoir le sens du contact

Identité

- Cadre d'emplois : Adjoints Techniques Territoriaux
- Placé sous la responsabilité du Chef Gérant du Restaurant Scolaire
- Poste à temps complet : **35h hebdomadaires**
- Contractuel de droit public 7 mois

CV & lettre de motivation : emmelle.roux@mairie-labernerie.fr

Renseignements au 02 40 82 70 56

Date limite des candidatures : 3 décembre 2022