

La ville de Thorigné-Fouillard recrute :

Un(e) Second de cuisine

Profil :

Titulaire CAP, BAC PRO cuisine ou restauration collective
Autonomie, rigueur, rapidité et qualité d'exécution
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité strictes (HACCP)
Connaissance des techniques d'entretien des matériels et locaux de restauration collective
Qualités managériales
Aptitude à travailler en équipe, et en l'absence du responsable, capacités à encadrer l'équipe
Maîtrise de l'outil informatique
Permis B obligatoire

Descriptif de l'emploi :

Collectivité : Ville de Thorigné-Fouillard
Lieu de travail : Restauration
Contrat : Mutation, détachement, liste d'aptitude ou à défaut contractuel ; Cadres d'emplois des adjoints techniques et des agents de maîtrise
Temps de travail : Temps complet
Rémunération : Statutaire et régime indemnitaire ou à défaut contractuelle

Mission principales:

Au sein d'une équipe de sept agents, sous la responsabilité du Responsable du service Restauration et en collaboration avec lui, vous serez chargé(e) :

- de seconder le chef de cuisine pour l'organisation du travail, le respect des consignes et la gestion administrative.
- de la production des repas pour nos différentes unités : scolaire, Multi accueil et accueil de loisirs.

Détail des missions :

Sous la responsabilité du Responsable du service Restauration, vous serez chargé (e) :

- de la préparation des entrées, plats chauds et desserts pour les unités : scolaire, Multi accueil et accueil de loisirs, de la préparation des desserts pour l'EHPAD,
- de la préparation des purées pour le Multi accueil,
- de la distribution, en alternance, des repas en self,
- de la livraison et du service, en alternance, à l'EHPAD,
- de la maintenance et de l'hygiène des locaux : entretien et nettoyage du poste de travail, des équipements et ustensiles,
- de la réception et du contrôle des livraisons de produits alimentaires en suivant le protocole HACCP.

Autres missions du poste

- Service à l'EHPAD La Claire Noé (roulement un week-end sur 5 de 10h30 à 13h30 et remplacements possibles, de manière exceptionnelle, le soir en semaine de 17h30 à 19h30).
- Remplacement du Responsable de Restauration en cas de congés (vacances scolaires et mercredi) : organisation du service pour l'accueil de loisirs (organisation de la production, gestion du personnel...), préparation des entrées et desserts et remise en température des plats chauds, préparation des commandes le cas échéant, saisie des fiches HACCP et des données informatiques.

Poste à pourvoir : 2 octobre 2023

Candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation) à adresser avant
le 22/09/2023 à :

Monsieur le Maire
Hôtel de ville
Esplanade des Droits de l'Homme
35235 Thorigné-Fouillard

ou par courriel : recrutement@thorignefouillard.fr