

DEPARTEMENT DE LA VENDEE POUR LA CANTINE SCOLAIRE DES SICARDIERES

Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 12 mois évolutif en CDI

LIEU DE TRAVAIL : ILE D'YEU

HORAIRES : Temps complet annualisé (du lundi au vendredi de 6h30 à 16h15 sauf le mercredi 6h15 à 12h30)

1 CHEF DE CUISINE

H/F

Poste à pourvoir pour l'année scolaire prochaine à compter du 28/08/2024, vous aurez pour missions :

- Concevoir des menus adaptés à l'âge et au besoin des élèves et en évoluer le coût
- Etablir les commandes en accord avec le service gestionnaire
- Réceptionner les livraisons, contrôler leur conformité et gérer les stocks alimentaires
- Réaliser et distribuer les repas en self
- Conseiller en matière de diététique et sensibiliser à l'équilibre alimentaire
- Lutter contre le gaspillage alimentaire au vu des objectifs du département et de la loi Egalim, veiller à la réduction des déchets organiques et des consommations en CO2 liées à la production des repas
- Participer aux tâches de nettoyage des matériels et de la cuisine et veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité

Compétences requises :

- Maîtrise des normes HACCP
- Maîtrise des techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit...)
- Connaissances approfondies en matière de diététique et de nutrition
- Connaissance et pratiques des outils bureautiques, la maîtrise du logiciel Easilys et EMAPP est un plus
- Permis B souhaité
- Capacité d'encadrement, esprit d'équipe, rigueur, créativité et autonomie

FORMATION : CAP BEP en restauration exigé

EXPÉRIENCE : en encadrement en restauration collective exigée

SALAIRE : Selon les compétences

MODE DE PRÉSENTATION : Envoyez votre candidature à gestionnaire.0850015e@ac-nantes.fr

Postulez directement : www.emploi-territorial.fr/offre/o085240430000243-chef-cuisine-h-f