



LA COMMUNE DE RÉBÉNACQ (678 habitants)

Département des Pyrénées-Atlantiques

RECRUTE

UN CUISINIER

Poste à temps complet (35 heures/semaine annualisées)

Cadres d'emplois des adjoints techniques et des agents de maîtrise

Emploi susceptible d'être pourvue par voie contractuelle conformément aux dispositions de L332-8-3° du Code de la Fonction Publique

Dans le cadre de l'inauguration de sa nouvelle cuisine et son restaurant scolaire, la Commune recrute un cuisinier. Sous l'autorité de Monsieur le Maire et sous la responsabilité de la secrétaire de mairie, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- Élaborer et préparer des menus adaptés et équilibrés à l'âge des enfants (entrées, plats, desserts) avec utilisation au maximum de produits frais locaux et bio,
- Préparer et valoriser les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...),
- Préparer des repas : adapter les quantités pour éviter le gaspillage, présentation des plats et assiettes pour donner envie de manger,
- Rechercher des producteurs de légumes, fruits, viandes, poissons dans un environnement géographique proche et établir un partenariat basé sur la qualité,
- Préparer et passer les commandes auprès des différents fournisseurs de produits alimentaires en respectant rigoureusement le budget,
- Réceptionner, contrôler et ranger les produits, vérification et suivi des bons de livraisons, enregistrement des températures et suivi de la traçabilité,
- S'impliquer dans la démarche qualité : respect des normes et du plan HACCP,
- S'impliquer dans l'éducation nutritionnelle des enfants et leur communiquer le plaisir de se nourrir, en accord avec la loi EGALIM
- Participer aux actions visant à limiter le gaspillage,
- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux (cuisine et restaurant) et du matériel utilisé.
- Autres missions ponctuelles, mais prioritaires : en cas d'absence d'un agent communal du groupe scolaire, ouvrir ou fermer l'école, accueillir les enfants lors des garderies du matin ou du soir, adapter les menus ces jours-là pour assurer l'accueil.

Savoirs et compétences :

- Être titulaire du BEP cuisine ou d'un diplôme supérieur de restauration, expérience en restauration collective souhaitée,
- Maîtriser la réglementation relative à la restauration scolaire et en matière d'hygiène alimentaire et d'hygiène des locaux,
- Savoir faire preuve de créativité et savoir présenter et décorer les plats, proposer de nouvelles recettes,
- Appliquer les règles de sécurité au travail,
- Adapter les menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais),
- Rigueur, autonomie et sens de l'organisation, sens du service public.
- Bon relationnel avec les enfants, faire preuve de pédagogie, capacité à travailler au sein d'une équipe,

Conditions d'exercice :

- Relations permanentes avec les fournisseurs, les élus, les enseignants, et les agents communaux,
- Rémunération statutaire + RIFSEEP + avantages sociaux
- Temps de travail annualisé

Date limite de dépôt des candidatures : le 15 mai 2023

Poste à pourvoir : fin août 2023

Les candidatures devront être déposées par voie électronique à l'aide du lien suivant :

<https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse). Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

Informations complémentaires

Pôle Recrutement du Centre de Gestion - Tél 05.59.90.18.23