



Mairie de
Marigny les Usages

La commune de MARIGNY LES USAGES (45760) – Orléans Métropole

RECRUTE

RESPONSABLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE/ CUISINIER(E)

Grade : Adjoint(e) Technique, Adjoint(e) Technique Ppal, Agent(e) de Maîtrise.

Type de contrat : recrutement statutaire ou à défaut contractuel.

Durée hebdomadaire de travail : temps complet annualisé à 35/35^{ième}

Poste à pourvoir : à compter de courant novembre 2024 au plus tôt.

Lieu : Restaurant scolaire de Marigny-les-Usages. Accès rapide tangentielle. 30mins d'Orléans La Source, 5-10 mins des portes Nord d'Orléans Métropole.

Au sein du Service Enfance, sous l'autorité de la responsable de service, le(la) responsable de la restauration réceptionne les denrées livrées, stocke, élabore et confectionne les repas, assure le maintien en température suivant les règles d'hygiène. Il apporte les plats au comptoir du self et aide les agents de service, animateurs et ATSEM, en cas de besoin sur le temps du repas. Il prépare et met en état de propreté les locaux et le matériel de la restauration. Il assure les commandes, l'élaboration des menus, l'équilibre des repas et est chargé de servir au mieux et être présent pour tous les besoins sur le temps des repas.

Missions :

- en tant que chef d'équipe, il organise au mieux le travail des agents et vérifie la mise en application des règles d'hygiène.
- manager et évaluer les agents de son équipe.
- participer aux réunions de services.
- assurer la bonne marche du fonctionnement dans l'office avec l'équipe.
- transmettre les informations aux collègues.
- gérer les conflits au sein de son équipe.
- transmettre au service les états des suivis mensuels des heures des agents.
- faire remonter les dysfonctionnements.
- informer le responsable de service des absences des agents.
- être force de proposition sur les actions à mener.
- travailler en transversalité avec les animateurs et le personnel ATSEM.
- utiliser au quotidien les outils informatiques du service.
- remplacement possible au service en salle (self)
- Préparation ponctuelle de petites réceptions communales.

Compétences requises :

Compétences techniques – savoirs/connaissances :

- Savoir confectionner tout type de repas « maison » (classique, végétarien, sans viande, sans porc)
- maîtriser les règles d'hygiène HACCP,
- connaissance et application de la loi Egalim .
- connaissances techniques des produits d'entretien et de leur utilisation
- maîtriser les postures professionnelles à tenir en cas d'accident, de manifestations allergiques, de troubles comportementaux, connaître les PAI des enfants.
- appliquer les règles de sécurité,
- savoir quel interlocuteur appeler en cas de panne d'un matériel.
- Bases de connaissances informatiques word, excel.

Compétences savoir-faire :

- réceptionner, stocker et préparer les denrées alimentaires pour le repas du jour
- servir les enfants dans le respect de la réglementation
- assurer l'entretien courant, le nettoyage et désinfection

Qualification / titres / formation : CAP Restauration Collective ou équivalent. Méthode HACCP.

Profil :

- expérience similaire significative
- capacité à travailler en équipe
- créativité, dynamisme, autonomie
- qualités relationnelles (élus, équipe, enfants)

Conditions : - Temps complet.

- Rémunération statutaire + RIFSEEP (IFSE et CIA) + prime de fin d'année et adhésion CNAS (CE).

Horaires de travail :

Lundi/mardi/jeudi et le vendredi : 6h30 – 14h30

Mercredi : 7h – 14h00

Pas de service les 2^e semaine des petites vacances scolaires et fermé 3 semaines en août.

Candidature (CV et lettre de motivation) à adresser par écrit ou par mail à :

Monsieur le Maire

Mairie de Marigny Les Usages

Place de l'Eglise

45760 MARIGNY LES USAGES

Mail : mairie@marignylesusages.fr

Candidature à déposer avant le 1^{er} décembre 2024

Pour tout renseignement

Contactez Mme Cynthia SAILER,
responsable du Service Enfance
au 02 38 75 13 17 ou à

cynthia.sailer@marignylesusages.fr