

Service « Restauration scolaire »

Offre d'emploi - Second de cuisine

Employeur : Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer (CCBI)

Cadre de l'emploi : La Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer gère plus de 40 compétences et emploie une soixantaine d'agents. Elle est notamment compétente en matière de restauration scolaire.

Le service du restaurant scolaire produit environ 250 repas par service, 4 jours par semaine. Une cinquantaine de repas sont envoyés en liaison chaude et 200 repas sont servis sur le site de production (une partie « sur assiette » et l'autre en self, en fonction de l'âge des enfants). Le service produit également les repas au bénéfice des enfants inscrits à l'ALSH les mercredis et pendant les vacances scolaires (sauf Noël).

Le second de cuisine, sous la responsabilité du chef de cuisine, **aura pour missions :**

1/ Produire les repas journaliers

Cuisiner les aliments et préparer les repas / Appliquer les règles d'hygiène

2/ Veiller au bon déroulement du service

Suivre et contrôler la mise en place du service / Veiller au respect des règles d'hygiène et de qualité / Participer au service et au dressage des plats / Gérer l'unité de plonge / Participer au nettoyage des différentes unités / Assister le chef de cuisine dans ses missions (gérer les stocks, commandes et inventaires, réceptionner les livraisons,...)

3/ Participer activement à l'élaboration des menus et des recettes

Assister le chef de cuisine dans l'élaboration des menus et des recettes / Contribuer à la mise en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant de diversifier les menus proposés

4/ Diriger le service en l'absence du chef

Manager l'équipe de cuisine et de salle / Assurer la confection des plats / Effectuer les relevés de température

Profil

- Tout diplôme en cuisine collective et/ou expérience professionnelle équivalente

Savoirs et savoir-faire :

- Utiliser le matériel de cuisine et s'assurer de leur bon fonctionnement
- Techniques culinaires adaptées à la restauration collective
- Présentation attractive des mets
- Sensibilité aux produits « bio » et au développement durable
- Maîtrise de la démarche HACCP
- Connaissance des notions d'hygiène et de diététique en restauration collective

Savoir-être :

- Capacité à travailler en équipe
- Sérieux / Rigueur / Investissement / Avoir le sens du service public
- Force de proposition

Description du poste

- Grade : Adjoint technique
Recrutement par voie statutaire ou à défaut d'un contractuel
- Temps de travail : Temps partiel 32/35^{ème} organisé en fonction des rythmes scolaires
- Rémunération indiciaire selon expérience + régime indemnitaire
- Poste à pourvoir le 11 décembre 2017
- Avantages sociaux : CNAS, participation à la protection sociale complémentaire, Chèques déjeuner
- Possibilité d'un logement temporaire

Contact : Raphaël ROSEMAIN, Responsable RH, 02.97.31.35.85 / ressources.humaines@ccbi.fr

Candidatures à adresser par courrier ou mail au plus tard le 17 septembre 2017 à :
Monsieur le Président - CCBI - Haute-Boulogne - 56360 Le Palais

ccbi@ccbi.fr ou ressources.humaines@ccbi.fr

Entretiens de recrutement prévus à compter du 25 septembre 2017