



VILLE DE MUTZIG
67190

Nous recherchons **un(e) chef(fe) de cuisine** afin de superviser et coordonner les activités liées à la cuisine de l'accueil périscolaire - enfants de 3 à 11 ans (200 repas quotidiens en période scolaire) ainsi que de la résidence séniors située dans le même bâtiment (une vingtaine de repas par jour) de la Ville de Mutzig.

- En restauration collective, il/elle gère l'approvisionnement des produits et encadre son équipe. Garant(e) de la qualité de ses plats et de la sécurité alimentaire, il/elle ajuste ses propositions en concertation avec le responsable du service périscolaire. Le/la chef/chef de cuisine doit respecter un équilibre alimentaire dans ses menus.
- Il/elle doit adapter ses plats au plus grand nombre, mais peut tout de même proposer des plats de substitution adaptés aux régimes particuliers (plats sans porc et végétariens essentiellement).

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Gestion des stocks et approvisionnement

- Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région.
- Réaliser des prévisions des approvisionnements en fonction des besoins en production afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock.
- Dresser un inventaire et organiser le stockage des produits disponibles en réserve.
- Participer à la passation des marchés d'alimentation
- Assurer le suivi quantitatif des repas service ainsi que le prix de revient
- Organiser la production alimentaire et la distribution pour plusieurs sites

Production culinaire

- Rédiger des fiches techniques des différents plats proposés.
- Élaborer les menus avec son équipe
- Contrôler la qualité de la production de ses équipes, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine.
- Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier.
- S'assurer du respect des règles HACCP : il/elle doit ainsi réaliser quotidiennement des relevés de température, des plans de nettoyage, utiliser Epack ...
- Service du midi (déjeuner) du lundi au vendredi (horaires envisagés 7h30-15h)

Management et encadrement des équipes

- Encadrement de l'équipe composée de 2 agents
- Identifier les besoins et définir les actions de formation à mettre en place afin de développer les compétences de ses équipes en cuisine.
- Définir les plannings et congés de ses équipes.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de l'ensemble du personnel présent en cuisine.

PROFIL

Diplômes requis

- CAP ou BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Bac professionnel ou technologique en restauration
- BTS hôtellerie-restauration

Le poste nécessite une expérience minimum de cinq ans dans les métiers de la restauration et plus particulièrement en restauration collective.

COMPÉTENCES REQUISES

Compétences techniques

- Très bonne connaissance des produits et des techniques de cuisine
- Excellentes connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Connaissance des procédures internes et des outils informatiques spécifiques (approvisionnement, suivi des stocks...)
- Connaissances en diététique
- Maîtrise des techniques d'animation et d'encadrement d'équipe

Aptitudes professionnelles

- Aisance relationnelle et sens de l'écoute et de la communication
- Anticipation, réactivité et résistance au stress
- Esprit d'initiative et créativité
- Dynamisme
- Capacités managériales
- Capacité à travailler dans des délais contraints

Recrutement par voie statutaire sur le grade d'adjoint technique ou d'agent de maîtrise ou à défaut par voie contractuelle.

Poste à temps complet (35h) basé au Centre Périscolaire à Mutzig.

