

## Cuisinier responsable du service restauration collective (H/F)

Titulaire ou contractuel - Cadre d'emploi : C ou B

La commune d'Urrugne a fait le choix de mieux maîtriser l'alimentation des enfants et des publics fragiles en se dotant de sa propre cuisine centrale.

Vous aurez comme première mission la mise en œuvre du futur service de restauration, qui verra le jour au dernier trimestre 2025. Vous organiserez et gèrerez ensuite les moyens concourant au fonctionnement continu du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (au moins 450 repas/jour dont 80 en liaison froide pour le portage des repas, et le reste en liaison chaude pour les écoles).

Sous l'autorité du directeur du pôle éducation jeunesse, vous aurez en charge :

- La mise en œuvre des orientations de la commune en faveur d'une restauration collective durable (étroite collaboration avec la production maraîchère municipale, en complément d'un approvisionnement auprès des producteurs locaux notamment).
- L'encadrement d'équipe et la gestion des services de restauration collective et de l'entretien des bâtiments communaux.

### Missions principales :

- Participer à la mise en œuvre de la future cuisine : Gestion de l'organisation de la cuisine, des équipements et prise en main du matériel.
- Mettre en place le service de restauration en collaboration avec les services support, à savoir : Création du marché de denrées alimentaires (sourcing, allotissement, rédaction, négociation), rédaction des documents réglementaires (PMS, procédures, suivi de l'agrément sanitaire).
- Élaborer les menus en concertation avec un diététicien.
- Assurer la préparation et la livraison des repas sur les 3 autres sites dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Encadrer et animer l'équipe de 15 agents des 5 restaurants scolaires (4 scolaires et 1 centre de loisirs).
- Gérer l'organisation du travail avec l'aide d'un(e) assistant(e) : élaboration des plannings, gestion des remplacements.
- Concevoir les budgets prévisionnels de fonctionnement et d'investissement et calculer les coûts de fabrication.
- Gérer les commandes de denrées alimentaires et les stocks en approvisionnement durable, assisté d'un(e) collaborateur(trice), en respectant la loi EGalim :
  - Avec le maraîcher municipal pour planifier ses cultures et les besoins en produits de saison.
  - Avec les fournisseurs locaux
- Superviser l'entretien des locaux (cuisine communale et offices). Recenser les besoins en formation des agents (normes HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS))

## **Missions secondaires :**

- Assurer la gestion et la coordination des agents en charge de l'entretien des locaux communaux (agents polyvalents cantines et entretien des locaux) : élaboration des planning, remplacements, recensement des besoins.
- Préparations culinaires et participation si besoin au service des réceptions organisées par la commune
- Gestion des stocks et préparation de cérémonies communales
- Participer à des actions de sensibilisation auprès des enfants, des familles et des équipes municipales sur l'alimentation durable, la nutrition et la réduction du gaspillage alimentaire

## **Compétences et qualités requises**

- Formation : CAP ou Bac professionnel Cuisine validé par une expérience significative en restauration collective
- Maîtrise des règles de fabrication culinaire en restauration collective et des techniques de base en cuisine
- Maîtrise de la réglementation applicable en restauration collective, notamment des règles HACCP et des normes d'hygiène et de sécurité et des dispositions de la loi EGALIM
- Gestion administrative et financière. Capacité à suivre un budget et à maîtriser des coûts
- Compétence en pâtisseries maison appréciée
- Capacité d'adaptation à des contraintes spécifiques (régimes alimentaires, allergies, PAI...).
- Autonomie, sens de l'organisation et des responsabilités
- Qualités relationnelles et managériales
- Capacité à organiser un service et à formaliser des procédures
- Capacité de gestion des imprévus
- Connaissance et sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable
- Maîtrise des logiciels de gestion
- Permis B

## **Conditions de recrutement**

- Temps de travail : 35 heures annualisées
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + participation employeur prévoyance et santé + titres restaurant + amicale du personnel