

LA COMMUNE DE MELGVEN
(Sud Finistère, 3448 habitants)

Recrute par voie statutaire ou contractuelle

Un(e) Responsable du Service Restauration

Poste à temps complet à pouvoir au 22 mai 2023

**Poste de catégorie C (Cadre d'emplois des agents de maîtrise)
ou de catégorie B (Cadre d'emplois des Techniciens)**

Melgven, commune de 3448 habitants, membre de la communauté de commune de Concarneau Cornouaille Agglomération, recherche son(sa) responsable du service restauration.

Descriptif de l'emploi

Sous l'autorité de la Directrice Générale des Services, vous aurez la responsabilité de la restauration scolaire composée d'une cuisine centrale et d'une cuisine satellite (en liaison chaude). Vous participerez à la production, la fabrication et la distribution des repas pour les deux groupes scolaires (environ 320 repas/jour en période scolaire) ainsi que pour le Centre de Loisirs (mercredis, vacances scolaires).

Missions et conditions d'exercice

- Diriger l'équipe du service et assurer la gestion technique et administrative
- Assurer le choix et les commandes des denrées
- Elaborer et confectionner les repas
- Etablir les menus hebdomadaires
- Assurer la qualité du service et l'entretien des matériels propres à la restauration
- veiller au respect des règles sanitaires
- assurer le suivi des exigences sanitaires (suivi des protocoles, relevés des températures)
- Gérer le suivi et l'adaptation du PMS
- Assurer la gestion des déchets culinaires et le compostage
- Gérer le suivi des conventions et des contrats auprès des entreprises entrant dans le domaine de la restauration
- Contrôler les factures et les valider
- Elaborer le planning annuel de travail des agents du service
- Préparer et confectionner le repas des aînés (prévu un samedi du mois d'octobre)

Profil recherché :

- Diplôme/titre : CAP Cuisine ou équivalent
- Compétences managériales : animer et encadrer une équipe, déléguer des responsabilités, accompagner les professionnels de l'équipe dans leurs pratiques.
- Maîtriser les techniques culinaires : savoir concevoir des menus adaptés, veiller à l'équilibre alimentaire
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité, la méthode HACCP et le plan de Maitrise Sanitaire
- Maîtriser des outils informatiques
- Capacité d'initiatives et d'autonomie
- Capacité d'organisation et d'adaptation
- Qualités relationnelles, sens de l'écoute et de la diplomatie
- Disponibilité
- Sens du service public
- Permis B obligatoire

Informations complémentaires :

Rémunération statutaire + NBI + régime indemnitaire (IFSE et CIA) + CNAS + participation employeur à la prévoyance

Poste à temps complet – 35 h annualisée du lundi au vendredi

Date limite de candidature le vendredi 24 mars 2023
Les entretiens de recrutement se dérouleront le lundi 27 mars 2023.

Adresser CV, lettre de motivation et copie du dernier arrêté de situation administrative à :

Mme La Maire de Melgven
4 place de L'Eglise
29140 MELGVEN
ou par mail : mairie@melgven.fr

Pour tout renseignement, contacter la mairie de Melgven, Mme Emilie LABOUS-TALANDIER, D.G.S.
Tél. : 02.98.97.90.11 mail : mairie@melgven.fr

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons, toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.