

**Un second de cuisine  
au restaurant scolaire**

**Poste à Pourvoir :** à partir de 28 août 2023  
**Date limite de dépôt des candidatures :** 15 juin 2023  
**Grades recherchés :** Adjoint Technique Territorial  
 Adjoint Technique Principal 2<sup>ème</sup>  
 classe  
**Durée hebdomadaire :** 35h00

Amplitude en période scolaire	Lundi / Mardi / Mercredi (1/2) / Jeudi / Vendredi
Horaires compris entre	7h à 16h
Les périodes hors scolaires correspondent à des temps de prestations de service pour le centre de loisirs	Adaptation du planning selon les besoins

**Mission générale :**

Sous la responsabilité et l'autorité du Responsable du Service de la Restauration Scolaire, l'agent assiste le chef de cuisine comme second, pour la préparation et la distribution des repas du restaurant scolaire, périscolaire et centre de loisirs.

**Activité principale : rôle de second de cuisine**

**Préparation et distribution des repas pour la restauration scolaire**

- Préparer et mettre en place les produits alimentaires et produits de base nécessaires à la confection des plats du menu :
  - o Découpe des viandes, poissons, légumes et fruits...
  - o Cuisson des préparations,
  - o Préparation des sauces, des desserts ...
- Utiliser les matériels de cuisine adéquats en fonction des préparations à réaliser et s'assurer de leur bon fonctionnement,
- Procéder selon les indications fournies par le chef de cuisine, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et des délais impartis,
- Assurer la distribution des plats chauds et froids pendant le service,

- Informer le chef de cuisine des anomalies et dégradations constatées, des dysfonctionnements, des difficultés rencontrées ou des besoins divers liés à la fonction
- Effectuer le relevé des températures des plats et les contrôles qualité.

**Entretien des outils de travail**

- Procéder au nettoyage et à la désinfection des matériels de cuisine après usage et à l'entretien des mobiliers et locaux de cuisine selon les règles définies par les protocoles,
- Assurer la plonge et le rangement de la vaisselle, le nettoyage des tables, supports de cuisine, surfaces et sols (plonge de cuisine et de salles),
- Veiller et participer au bon entretien des matériels, mobiliers, machines et locaux de cuisine,
- Contribuer à la sensibilisation des élèves au respect de la propreté et des équipements, et des règles de vie en salle.

**Activité secondaire**

**Préparation et distribution des repas en autonomie, les jours de centre de loisirs et la périscolaire** (un mercredi sur 2 et pendant les vacances scolaires).

**Participation à la gestion des stocks**

- Assurer la réception des marchandises et matériels, contrôler le bon de livraison et la facture et vérifier la conformité des produits en termes de sécurité alimentaire,
- Assurer le rangement rationnel des produits et matériels au sein de la réserve conformément aux normes de conservation et de sécurité alimentaire,
- Participer à la surveillance du niveau des stocks et la disponibilité des produits et matériels, des dates de péremption des produits alimentaires et participer au déstockage des produits périmés.

**Entretien en profondeur les locaux**

- Tous les lundis : nettoyage des réfrigérateurs, des salles,
- Tous les vendredis : nettoyage des faïences, cellules, chambres froides,
- Tous les trimestres : nettoyage placards, hottes, grande chambre froide,

## La commune de Boussay recrute

- Pendant les vacances scolaires : nettoyage en profondeur de tous les locaux et matériels
- Participer au tri et à l'évacuation des déchets.

**Remplacer le chef de cuisine dans ses missions en cas d'absence, de congés.**

### Contraintes et environnement spécifique du poste

- Travail au sein de l'unité de production
- Respect des délais de fabrication
- Respect des normes d'hygiène
- Port d'équipements appropriés
- Manipulation de matériels tranchants
- Port de charges lourdes
- Exposition fréquentes à la chaleur ou au froid
- Statut debout prolongée

### Compétences requises

- Expérience sur un poste similaire appréciée,
- Détenir un CAP ou BEP en cuisine,
- Maîtriser les techniques de préparation et de présentation culinaires propres à la restauration collective,
- Connaître les techniques de découpe des viandes,
- Connaître les propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits et aliments,
- Connaître les techniques et normes de conservation, de reconditionnement et d'assemblage,
- Connaître les normes d'hygiène (HACCP exigée),
- Connaître les règles de sécurité au travail et les précautions d'emploi dans le maniement et la manipulation des produits et matériels de cuisine,
- Connaître et utiliser l'outil informatique pour passer les commandes (indicateur EGALIM), préparer les menus, organiser les missions...,
- Adapter les menus en cas d'allergies alimentaires,
- Participer à la démarche d'éco-responsabilité (tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, consommation d'eau et d'énergie),
- Etre capable d'anticiper et être organisé,

- Engagement en tant que sapeur-pompier volontaire souhaité.

### Savoir être :

- Comportement adapté au milieu scolaire
- Polyvalence au sein de l'équipe de restauration
- Autonomie dans l'organisation du travail
- Prise d'initiative en cas d'urgence
- Réactivité
- Rigueur
- Discrétion

### Rémunération :

- Rémunération indexée sur le régime des collectivités territoriales, grille indiciaire des adjoints techniques (avantages liés au poste : régime indemnitaire, adhésion au COS 44, prévoyance).

### Candidature :

Les candidatures sont à adresser par voie postale :

Mairie – Madame Le Maire  
4 rue du Val de Sèvre  
44190 BOUSSAY  
Tél 02.40.06.81.25

Ou par mail : [ressources-humaines@boussay.fr](mailto:ressources-humaines@boussay.fr)  
A l'attention de Madame le Maire, Véronique NEAU-REDOIS