

OFFRE D'EMPLOI

2025-02

Cossé-le-Vivien, commune dynamique de 3 300 habitants engagée dans de nombreux projets, à 20 minutes de Laval, pôle de centralité de la communauté de communes du Pays de Craon, **recrute au sein de la CUISINE CENTRALE :**

1 cuisinier et référent de site de distribution (H/F)

(À temps complet, 35/35^{ème})

Emploi permanent

A compter du 1^{er} juillet 2025

Définition du poste :

🕒 Sous la responsabilité du responsable de la cuisine centrale et des restaurants scolaires, vous assurerez les missions suivantes :

- De production et valorisation de préparations culinaires ;
- De participation à la démarche qualité ;
- De gestion de site pour l'un des 3 restaurants scolaires.

Vous intégrez une équipe de 11 agents au sein du pôle cuisine centrale qui permet la distribution de plus de 1200 repas/jour. Les repas sont livrés pour les restaurants scolaires de la commune ainsi que pour 10 communes de proximité, un collège, l'ADMR et la micro-crèche de COSSÉ-LE-VIVIEN.

🕒 Les missions sont réparties de la manière suivante :

70% cuisinier / 30% référent de site de distribution

Missions principales :

=> Production et valorisation de préparations culinaires

- ✓ Évaluer la qualité des produits de base
- ✓ Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- ✓ Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
- ✓ Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- ✓ Proposer de nouvelles recettes
- ✓ Promouvoir les plats confectionnés par la cuisine centrale sur les réseaux sociaux

=> Participation à la démarche qualité

- ✓ Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- ✓ Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire (fiches traçabilité, BL)
- ✓ Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- ✓ Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, etc.)
- ✓ Être garant de l'entretien des locaux et du matériel de cuisine dans le respect des normes HACCP

=> Référent de site au restaurant scolaire

✓ Distribuer et servir les repas

- Acheminer les denrées entre la cuisine centrale et le site de distribution dans le respect des procédures du plan de maîtrise sanitaire
- Contrôler et coordonner les activités du restaurant en lien avec la cuisine centrale et les agents
- Passer les commandes des différents produits (alimentaires, d'entretien, etc.)
- Contrôler la bonne exécution des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire au niveau de la distribution des repas, le faire appliquer sur le site et contrôler son application
- Conseiller pour la mise en valeur de la prestation (assiette, environnement, accueil)
- Evaluer la satisfaction des convives
- Assurer l'interface entre production et distribution (interlocuteur privilégié du responsable de la cuisine centrale et des restaurants scolaires)
- Faire appliquer les procédures de la démarche qualité
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Centraliser et assurer le suivi administratif des effectifs de rationnaires sur le restaurant
- Etre l'intermédiaire privilégié avec le responsable de l'établissement scolaire en termes d'organisation et distribution des repas

✓ Animer et communiquer en interne et en externe

- Etre proactif dans les projets d'animation autour de l'éducation nutritionnelle et de l'éveil sensoriel
- Participer à la mise en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable
- Recueillir et identifier les problématiques / dysfonctionnements et les transmettre au responsable
- Accueillir et accompagner les agents remplaçants
- Accompagner l'équipe sur place afin d'assurer un service de qualité
- Etre l'intermédiaire privilégié du responsable de l'établissement scolaire en termes d'organisation et distribution des repas au self
- Etre garant du déroulement du service
- Impulser une dynamique dans l'équipe et veiller au respect des règles de savoir-vivre

✓ Accompagner les convives pendant le temps du repas

- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Etre vigilant aux particularités et/ou intolérances alimentaires de certains enfants (PAI)

Missions complémentaires :

- Réaliser des prestations liées aux festivités et cérémonies
- Mise en œuvre d'animations autour de la nutrition ou de l'éveil sensoriel

Conditions d'emploi :

- Déplacement fréquents entre les sites de production (cuisine centrale) et de distribution (restaurants scolaires Sainte Marie, Saint Joseph)
- Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution
- Adaptabilité aux usagers
- Manipulation d'ustensiles et de produits dangereux
- Pénibilité : port de charge, station debout prolongée, travail répétitif

- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Pics d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- Disponibilité et adaptabilité aux situations
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
- Présence obligatoire en période scolaire
- Temps de travail annualisé
- Travail en équipe
- Possibilité de travailler exceptionnellement le weekend (événements particuliers)
- Port de vêtements de sécurité obligatoire (EPI)

Lieu d'exercice des fonctions :

- Cuisine centrale – Rue de l'Oriette COSSÉ-LE-VIVIEN

Profil recherché :

- Sens de l'organisation et de la gestion des priorités
- Adaptabilité et proactivité requises
- Disponibilité
- Forte capacité d'analyse et d'évaluation des situations, de rigueur et forte réactivité
- Travailler en transversalité
- Sens du service et l'esprit d'équipe
- Capacité à être force de proposition
- Avoir le sens des responsabilités
- Etre rigoureux dans les consignes
- Avoir une expérience similaire dans ce domaine sera appréciée
- Etre autonome, réactif et soigneux

Grade ouvert :

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux et au grade d'agent de maîtrise (Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire).

Il est possible de recruter sur ce poste un agent contractuel de catégorie C.

Rémunération et avantages sociaux :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire des fonctionnaires territoriaux (IFSE + CIA) ;
- Bénéficiaire du Comité des œuvres sociales (CNAS) ;
- Adhésion contrat collectif prévoyance obligatoire + participation employeur ;
- Possibilité de participation de 15€/mois de l'employeur sur la cotisation d'un contrat labellisé mutuelle ;
- Possibilité de suivre des formations dans le but de développer vos compétences et évoluer dans cet emploi.

Poste à pourvoir le : 01/07/2025 => Date limite de candidature : 20/04/2025

Contact

Lettre de motivation, CV et le dernier arrêté de situation administrative sont à adresser à Monsieur Le Maire.

Mairie de Cossé-Le-Vivien – 23 Rue de Nantes – BP 65 - 53230 COSSE-LE-VIVIEN

Tel : 02.43.98.80.24 Adresse mail : ressources@cosse-le-vivien.fr