

# Commis de cuisine - St Laurent de la Plaine

## Synthèse de l'offre

**Employeur :** MAUGES SUR LOIRE

4 rue de la loire - la Pommeraye

49620Mauges-sur-loire

**Référence :** 0049220700722566

**Date de publication de l'offre :** 20/07/2022

**Date limite de candidature :** 21/08/2022

**Poste à pourvoir le :** 01/09/2022

**Type d'emploi :** Emploi permanent - création d'emploi

**Ouvert aux contractuels** Oui (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique)

**Temps de travail :** Non Complet

**Durée :** 18h31

**Nombre de postes :** 1

**Service d'affectation :** Restauration collective

## Lieu de travail :

**Lieu de travail :**

Saint Laurent de la Plaine

49290 Mauges-sur-Loire

## Détails de l'offre

**Grade(s) :** Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Agent de maîtrise

**Famille de métier :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Métier(s) :** Cuisinier ou cuisinière

### Descriptif de l'emploi :

La Commune de Mauges-sur-Loire dispose d'une offre de service de restauration à destination de la petite enfance (2 multi accueils), des scolaires, des enfants accueillis en périscolaire et en centre de loisirs (ALSH). Un public adulte s'y ajoute, dans les 3 résidences gérées par la Ville (environ 120 places d'accueil), et dans une prestation de portage de repas sur certaines communes déléguées. L'ensemble représente environ 235 000 repas par an, dont 125 000 en régie.

La commune de Mauges-sur-Loire recrute un commis de cuisine à temps non-complet au sein du restaurant scolaire de la commune déléguée de Saint-Laurent-de-la-Plaine, 23,50 heures sur semaines scolaires.

Ce poste est susceptible d'évoluer à l'avenir avec la production pour d'autres sites de la commune.

### Profil recherché :

Savoir et savoir-faire :

- Sens du service public
- Rigueur et organisation afin de valoriser une préparation culinaire dès la création des menus
- Expérience en liaison chaude
- Savoir apprécier et pratiquer un juste niveau de cuisson des viandes et des légumes
- Connaissances en fabrication de pâtisseries de collectivité
- Maîtrise de l'informatique et internet
- Connaissance du secteur alimentaire auprès des enfants
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et gérer les risques professionnels
- Savoir réagir face à une non-conformité ou une alerte sanitaire

Savoir être :

- Rigoureux et organisé

- Être à l'écoute
- Bon sens
- Capacité d'adaptation
- Sens du travail en équipe
- Dynamique
- Autonomie et initiatives mesurées
- Discrétion professionnelle et confidentialité

Qualifications souhaitées :

- CAP ou BEP de cuisinier
- Permis B

**Missions :**

Vous aurez comme principales missions :

- Soutien au chef de cuisine en poste, participer à l'élaboration des menus équilibrés et les commandes,
- Préparer et servir jusqu'à 115 repas sur site et livraison en liaison chaude sur un autre restaurant scolaire
- Entretien des locaux et matériels de restauration
- Application des règles de sécurité et d'hygiène
- Transmission de toutes les informations au responsable de service
- Possible livraison des repas en caissons isothermes avec un fourgon
- Assurer la plonge et l'entretien des vestiaires et du bureau

**Contact et informations complémentaires :** Date limite de candidature : 21/08/2022

Date de jury : 26/08/2022 (matin)

Rémunération statutaire – Régime indemnitaire (primes) – Comité des Œuvres Sociales du Maine-et-Loire (CNAS)

Les candidatures sont à adresser à l'attention de M. Le Maire de Mauges-sur-Loire par courrier au : 4 rue de la Loire  
- La Pommeraye 49620 MAUGES-SUR-LOIRE ; ou bien par mail à [ressourcesshumaines@mauges-sur-loire.fr](mailto:ressourcesshumaines@mauges-sur-loire.fr)  
Téléphone collectivité : 02 41 77 78 11

**Adresse e-mail :** [ressourcesshumaines@mauges-sur-loire.fr](mailto:ressourcesshumaines@mauges-sur-loire.fr)