



La ville de Mauges-sur-Loire recrute ...

Un second / une seconde de cuisine en restauration collective pour la résidence « Bon Accueil »

Descriptif de l'emploi

Idéalement située au cœur du triangle Angers Nantes Cholet, la commune de Mauges-sur-Loire (Maine-et-Loire) met en place son service de production de repas en restauration collective, avec comme objectif de proposer une restauration sobre, de proximité et de qualité pour tous les convives.

Ce service gère actuellement trois cuisines de production :

- Au sein de la résidence St Christophe sur la commune déléguée de La Chapelle-Saint-Florent avec une restauration pour les personnes âgées, les portages de repas extérieurs, les scolaires et l'accueil de loisirs ;
- Au sein de la Résidence autonomie Bon Accueil sur la commune déléguée de La Pommeraye, avec une restauration pour les personnes âgées ;
- La restauration scolaire de St Laurent de la Plaine.

Dans ce cadre, la commune recrute un ou une seconde de cuisine pour la résidence « Bon Accueil » à temps plein (35h), à compter du 1^{er} juin 2024.

Missions

Vous aurez comme missions principales :

- Assurer la production et valorisation des préparations culinaires :
 - Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité, et en mettant en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques.
 - Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes
 - Réaliser les commandes auprès des fournisseurs
 - Réceptionner et vérifier les livraisons
 - Réaliser le service à table des résidents le Week end ...
- Participer à la démarche qualité :
 - Appliquer et respecter les procédures mises en place avec sources de propositions
 - Échanger avec les convives sur la qualité des repas
 - Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de cuisine
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels :
 - Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection avec le respect de la méthode HACCP





- Participer à la vie des établissements et du service restauration collective :
 - o Seconder le chef de cuisine
 - o Participer à l'élaboration des projets des différents services, aux réunions
 - o Participer aux projets transversaux menés sur l'établissement et au sein de la commune.
 - o Être en soutien auprès de ses collègues agents de service hôtelier et le responsable de la résidence sur la mise en œuvre des actions.
 - o Intervenir sur des situations d'urgences et adapter son action au cas par cas auprès des personnes âgées

Formations et qualifications requises

CAP Cuisine/CAP Pâtissier-boulangerie/CAP Boucherie charcuterie-traiteur
BEP /BAC PRO Cuisine
BAC Hôtelier

Permis B

Profils recherchés

Technique de préparation culinaire traditionnelle adaptée aux personnes âgées et à la restauration collective.

Maîtrise des cuissons à basse température, de la liaison chaude et froide à J+3

Travailler en équipe

Autonome

Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien

Technique en lien avec une démarche de développement durable

Informations complémentaires

Temps de travail : 35h/semaine

Poste à pourvoir le 1^{er} juin 2024

Candidature (lettre de motivation et CV) à adresser à Monsieur le Maire de Mauges sur Loire :

-via courrier à l'adresse suivante : 4 rue de la Loire, la Pommeraye, 49620 Mauges sur Loire

-via mail à l'adresse suivante : ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr

-en répondant directement à cette offre.