

La commune de Baden recrute :

Un.e Responsable du pôle de la restauration scolaire (H/F) Temps complet

Descriptif de l'offre :

La commune de Baden recherche son nouveau, ou sa nouvelle, responsable du pôle de la restauration scolaire.

Orienté vers une restauration collective locale et composée de 19 agents, vous fabriquez des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, soit environ 350 repas par jour comprenant 2 écoles, l'accueil de loisirs sans hébergement et le portage de repas à domicile.

Les 350 repas produits sont pour les enfants des 2 écoles et les bénéficiaires du portage de repas ainsi que l'établissement Ty BALAFENN.

Vous pilotez la production des repas, des activités de distribution et l'animation du restaurant scolaire. Vous organisez la préparation des manifestations communales (exceptionnellement sur des jours fériés ou week-ends).

Missions :

Sous l'autorité de la Directrice Générale des services, vous exercez les missions principales suivantes :

- Gestion et pilotage de la production culinaire :
 - o Organiser la production, la livraison en liaison chaude et la distribution des repas,
 - o Définir les besoins et procéder à l'achat des denrées,
 - o Sélectionner les produits et élaborer les menus dans le respect des normes réglementaires,
 - o Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et transmettre les éléments financiers nécessaires au calcul du coût de revient,
 - o Contrôler les approvisionnements et gérer les stocks,
 - o Appliquer les règles de sécurité au travail et les règles HACCP,
 - o Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...)
 - o Animer des ateliers culinaires avec les enfants dans le cadre du projet « De la fourche à l'assiette ».
 - o Elaborer en lien avec une diététicienne et l'équipe de cuisine des menus enfants et adultes dans le respect des règles du GEMRCN .
 - o Être force de proposition pour aller vers des méthodes de cuisson évolutives (cuisson de nuit , sous vide , ...).

- Maintenance et hygiène des locaux et matériels :
 - o Appliquer les procédures d'entretien (méthode HACCP),
 - o Vérifier le bon fonctionnement et assurer l'entretien courant du matériel,
 - o Coordonner l'entretien des bâtiments communaux,
 - o Assurer la traçabilité et le contrôle des surfaces et des repas témoins par un établissement homologué,
 - o Signaler des dysfonctionnements sur le matériel.

- Management et encadrement d'une équipe :
 - o Répartir les tâches entre agents,

- Transmettre les consignes et veiller à leur application,
 - S'assurer de l'application des règles de sécurité et d'ergonomie au travail,
 - Organiser les évaluations professionnelles annuelles des agents et contribuer au développement de leurs compétences,
 - Animer des réunions d'équipe,
 - Participer aux entretiens d'embauche des agents et participer à l'élaboration des plannings,
 - Assurer l'organisation des remplacements éventuels.
 - Gestion des agents pour l'entretien des locaux communaux. (Absences, remplacement)
- Distribution et service des repas :
 - Assurer le service du self (élémentaires) et des repas à table (maternelles) dans le respect des règles d'hygiène,
 - Adopter une attitude d'accompagnement des enfants pendant le repas pour leur faire découvrir les plats,
 - Comptabiliser la présence des enfants, vérifier les listings avant la facturation.
 - Appliquer et s'assurer du suivi des consignes des projets d'accueil individualisé,
 - Organisation des réceptions lors des manifestations communales
 - Définir les besoins avec les Elus et la direction,
 - Procéder à l'achat des produits nécessaires,
 - Assurer le dressage des tables
 - Prévoir le personnel nécessaire au service

Profil :

- Expérience similaire souhaitée.
- Titulaire d'un bac pro, CAP et / ou BEP cuisine.
- Maîtrise des techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective.
- Connaissance des denrées alimentaires et indicateurs de qualité.
- Maîtrise de la présentation et de la décoration des plats.
- Maîtrise et application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et des personnes.
- Connaissance des bonnes pratiques dans la manutention,
- Maîtrise des gestes de premiers secours,
- Connaissance des allergies alimentaires et de la mise en place d'un protocole d'accueil individualisé.
- Sens du travail en équipe et du service public,
- Qualités relationnelles.
- Connaissance des procédures budgétaires, loi EGALIM

Informations complémentaires :

Moyens mis à disposition : bâtiment récent (2021) , matériel informatique , tablette , self service , véhicule camionnette .

Grades recherchés : - Technicien territorial,
- Technicien principal de 2^{ème} classe,
- Technicien principal de 1^{ère} classe.

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, CNAS.
Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle.
Temps de travail annualisé.

Poste à pourvoir : 1^{er} mai 2025

Candidatures à adresser (lettre de motivation, curriculum vitae et copie du compte rendu des 2 derniers entretiens d'évaluation professionnelle) à Monsieur Le Maire, Mairie, 3 place Weilheim, 56870 BADEN ou par courriel : mairie@baden.fr.