



**LA COMMUNE D'ASSAT (1870 habitants)**  
Département des Pyrénées-Atlantiques

RECRUTE

**UN CUISINIER EN RESTAURATION SCOLAIRE**  
(Poste à temps complet)

**Cadres d'emplois des ADJOINTS TECHNIQUES TERRITORIAUX  
(à partir du 2<sup>ème</sup> GRADE), des AGENTS DE MAÎTRISE TERRITORIAUX et des  
TECHNICIENS TERRITORIAUX**

*Emploi susceptible d'être pourvu par voie contractuelle en application des dispositions de l'article 3-3-2° de la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 modifiée relative au statut de la fonction publique territoriale*

## I. ACTIVITÉS PRINCIPALES

Dans le cadre de la mise en œuvre du projet alimentaire territorial qui introduit le « Manger bio et local », la commune d'Assat recrute un chef de cuisine. Sous l'autorité de la secrétaire générale, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- Élaborer et préparer des menus adaptés et équilibrés à l'âge des enfants (entrées, plats, desserts) avec utilisation de produits frais locaux et bio,
- Préparer et valoriser les matières premières alimentaires,
- Préparer des repas : adapter les quantités pour éviter le gaspillage, présentation des plats et assiettes pour donner envie de manger,
- Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail,
- Rechercher des producteurs de légumes, fruits, viandes, poissons dans un environnement géographique proche et établir un partenariat basé sur la qualité,
- Préparer et passer les commandes auprès des différents fournisseurs de produits alimentaires en respectant le budget,
- Réceptionner, contrôler et ranger les produits, vérification et suivi des bons de livraisons, enregistrement des températures et suivi de la traçabilité,
- S'impliquer dans la démarche qualité : respecter et faire appliquer les normes et le plan HACCP,
- S'impliquer dans l'éducation nutritionnelle des enfants et leur communiquer le plaisir de se nourrir,
- Participer en étant force de propositions lors des commissions restauration, recherche de nouveaux plats, nouvelles denrées,
- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux et du matériel utilisé,
- Préparer et participer aux réunions publiques de présentation de la démarche,
- Organiser des rendez-vous périodiques avec les parents / enseignants.

## II. COMPÉTENCES

- Être titulaire du BEP cuisine ou d'un diplôme supérieur,
- Disposer d'une solide expérience en cuisine traditionnelle et collective,
- Maîtriser les techniques culinaires et la réglementation relative à la restauration scolaire,
- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et d'hygiène des locaux,
- Savoir faire preuve de créativité et savoir présenter et décorer les plats,
- Proposer de nouvelles recettes et adapter les menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais),
- Appliquer les règles de sécurité au travail,
- Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe,
- Rigueur, autonomie et sens de l'organisation,
- Bon relationnel avec les enfants, savoir faire preuve de pédagogie,
- Bon relationnel avec les agents et capacité à travailler au sein d'une équipe,
- Bon relationnel avec les parents,
- Sens du service public.

## III. CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail annualisé à accomplir les jours travaillés du calendrier scolaire, les mercredis et une partie des vacances scolaires,
- 170 à 190 repas servis à la cantine tous les jours, dont 4 repas adultes par jour (enseignants et personnel administratif de la mairie), sur les 4 jours de la semaine scolaire, soit au maximum : 760 repas / semaine,
- Pics d'activités liés aux échéances et aux différents projets,
- Encadrement d'une équipe de 10 agents polyvalents,

- Relations permanentes avec les fournisseurs, les partenaires et les élus,
- Temps de travail annualisé ; Fermeture de la cantine les mercredis et pendant les vacances scolaires,
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire,
- Garant de l'image de la qualité du service public communal (professionnalisme, attitude, etc...).

#### IV. DÉPÔT DES CANDIDATURES

**Date limite de dépôt des candidatures : le 02 NOVEMBRE 2020, à 8 heures.**

Les candidatures devront être déposées par voie électronique sur le site [www.cdg-64.fr](http://www.cdg-64.fr), onglet "Emploi et recrutement", rubrique "Offres d'emploi", puis "Postuler à un recrutement suivi par le CDG 64" ou à l'aide du lien suivant : <http://recrutement.cdg-64.fr/recherche.php> **Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse). Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.**

#### V. POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE

Pôle Recrutement du Centre de Gestion - Tél 05.59.90.18.23 – [recrutement@cdg-64.fr](mailto:recrutement@cdg-64.fr)

#### VI. POSTE A POURVOIR

04 JANVIER 2021.