

## Offre d'emploi Cuisinier CHAUVIGNÉ

### **Poste à pourvoir le 1<sup>er</sup> Septembre 2023**

**Métier** : Cuisinier, cuisinière

**Ouvert au contractuel** : contractuel ou titulaire

**Temps de travail** : temps plein lissé sur l'année

**Expérience souhaité** : /

### **Descriptif de l'emploi** :

Chauvigné (850 habitants), est une commune rurale du nord du département, sur l'axe Rennes/Mt St Michel ; 30min de Rennes ; 20min de Fougères. Membre de la communauté de commune de Couesnon Marches de Bretagne.

L'école publique compte une soixantaine d'élèves, dont la plupart déjeune à la cantine. La municipalité a à cœur de maintenir une restauration collective faite maison valorisant les produits locaux. Un nouveau projet architectural est en cours pour une nouvelle cuisine et salle de restauration spacieuses et modernes à l'horizon 2024.

Dans le cadre du départ en retraite de la cuisinière, la commune recherche un.e nouveau.elle cuisinier.e.

Vous souhaitez participer à l'éducation au goût et à l'environnement du jeune public. Vous désirez faire du temps du repas scolaire un moment de partage et de bien-être. Vous êtes prêt.e à participer au projet éducatif scolaire et extra-scolaire. Vous aspirez à mettre à profit votre savoir faire avec des produits simples et de qualité... Nous sommes impatients de vous rencontrer !

### **Mission et condition d'exercice** :

- Elaborer des menus équilibrés, en privilégiant des produits locaux et bios ;
- Commande des denrées alimentaires, gestion des stocks et du budget ;
- Respect de la législation Egalim
- Confection des repas ;

- Recherche constante d'amélioration des menus et des sources d'approvisionnement ;
- Participer au service dans la salle de restauration ;
- Assurer le nettoyage des locaux dans le respect des protocoles et de la réglementation en vigueur ;
- Impliquer les convives (enfants et adultes) dans la constitution des menus, des plats, du dressage et du service ;
- Participer, en équipe, à la continuité pédagogique du service scolaire et extra-scolaire ;
- Assurer des prestations complémentaires (repas communaux ; réception, cocktails...) ;
- Station debout prolongée, manutention et port de charges importantes, expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; rythme soutenu lié au respect impératif des horaires de service des repas ;
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés ;
- Congés soumis aux rythmes scolaires ;
- Temps de formation régulier.

**Profil recherché :**

- Aptitude à l'organisation en autonomie exigée ;
- Force de proposition, rigueur ;
- Maîtrise des techniques culinaires et des techniques de production en restauration collective ;
- Connaissance et maîtrise des normes d'hygiène ;
- Aptitude à la pédagogie : savoir valoriser les menus sains, savoir faire découvrir de nouvelles saveurs ;
- Polyvalence ;
- Discrétion professionnelle.

**Pour envoyer votre candidature ou si vous avez des questions :**

- Mairie de Chauvigné
- [02-99-95-05-12](tel:0299950512)
- [mairie.chauvigne@orange.fr](mailto:mairie.chauvigne@orange.fr)