

SECOND DE CUISINE – RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)

DESCRIPTIF DU POSTE

Bienvenue dans les Mauges !

Territoire innovant, entreprenant et solidaire, les Mauges se projettent avec une confiance immense dans l'avenir. Ici, tous les acteurs puisent leur énergie des valeurs du collectif, et c'est ensemble que s'y assume une ruralité heureuse, qui allie développement et qualité de vie.

Fruit d'un projet de territoire singulier et passionnant pensé à l'échelle de la communauté d'agglomération des Mauges, engagée dans une dynamique de montée en puissance qui fait la part belle aux initiatives, Montrevault-sur-Èvre est une commune prometteuse de défis. Les équipes de Montrevault-sur-Èvre incarnent et font vivre ces valeurs : le sens du collectif, le dynamisme et l'ambition collective sont vécus au quotidien par nos agents. Venez y apporter votre expérience, votre énergie et votre savoir-faire.

Située dans le Maine et Loire, à proximité de Nantes, Angers et Cholet, la commune de Montrevault-sur-Èvre (16 000 habitants) est une commune nouvelle créée en décembre 2015 par le regroupement d'une communauté de communes (Montrevault Communauté) et de 11 communes déléguées. Elles exercent les compétences de proximité et d'amélioration du cadre de vie autour d'un projet de mandat animé par un fort attachement au lien humain, à la transition écologique et par la recherche d'une citoyenneté active dans la vie locale.

Dans le cadre du remplacement d'un agent indisponible, le Pôle des Services à la Population recherche un second de cuisine pour son service de restauration scolaire.
Il sera placé sous l'autorité hiérarchique de la responsable du service restauration scolaire.

MISSIONS PRINCIPALES :

- Préparer et servir jusqu'à 250 repas sur site et livraison en liaison chaude sur plusieurs autres restaurants
- Entretien des locaux et matériels de restauration
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène
- Transmettre toutes les informations aux responsables de service
- Assurer la livraison des repas en caissons isothermes avec un fourgon si besoin
- Être soutien au chef de cuisine en poste, réaliser des menus équilibrés et les commandes, accueillir des enfants de façon individuelle, personnalisée, chaleureuse et rassurante

PROFIL RECHERCHÉ :

- Formation de cuisinier
- Connaissance des normes HACCP
- Maîtrise de l'informatique
- Possession du permis B pour livraison possible
- ✓ Rigueur et organisation afin de valoriser une préparation culinaire établie en équipe
- ✓ Expérience en liaison chaude.
- ✓ Savoir apprécier et pratiquer un juste niveau de cuisson viandes et légumes
- ✓ Connaissances en fabrication de pâtisseries de collectivité
- ✓ Maîtrise de l'informatique et internet
- ✓ Connaissance du secteur alimentaire auprès des enfants
- ✓ Capacités d'adaptation
- ✓ Sens du travail en équipe
- Autonomie et initiatives mesurées

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- **À pourvoir le** : 10 janvier 2025
- **Type d'emploi** : Non permanent - vacance temporaire d'emploi – CDD de 2 mois
- **Cadre d'emploi** : Adjoint technique
- **Temps de travail** : 28/35ème
- **Conditions de travail** : 6h30-15h30 les lundi, mardi, jeudi et vendredi (hors vacances scolaires)
- **Rémunération** : Conditions statutaires + RIFSEEP
- **Lieu d'affectation** : Restauration scolaire Le Fief Sauvin
- **Avantage** : Adhésion CNAS et participation à l'assurance prévoyance

**Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation et CV) par mail jusqu'au
21/12/2024 :**

MAISON DE L'ENFANCE
18, avenue de la Croix Verte – Saint-Pierre-Montlimart – 49110 MONTREVAULT-SUR-ÈVRE
Courriel : enfance@montrevaultsurevre.fr