

Adjoint responsable de production de restauration

Offre n° [O072221100863108](#)

Publiée le [30/11/2022](#)

Synthèse de l'offre

Employeur



[MAIRIE MULSANNE](#)

Mairie - place jean-moulin -
72230 Mulsanne

Commune de 5000 habitants 10 km au sud du mans labellisée 2 fleurs villes et villages fleuris

| | |
|----------------------------|---|
| Site web de l'employeur | http://www.mulsanne.fr |
| Département de travail | Sarthe |
| Secteur du lieu de travail | Le Mans |
| Poste à pourvoir le | 02/01/2023 |
| Date limite de candidature | 30/12/2022 |
| Type d'emploi | Emploi permanent - création d'emploi ? |
| Nombre de postes | 1 |

Détails de l'offre

| | | | |
|--------------------------|---|------------------------------|---|
| Famille de métier | Restauration collective > Production et distribution en restauration collective | Grade(s) recherché(s) | Adjoint technique Adjoint technique principal de 2ème classe Adjoint technique principal de 1ère classe |
|--------------------------|---|------------------------------|---|

Métier(s) Cuisinier ou cuisinière

Ouvert aux contractuels Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Descriptif de l'emploi

Sous la responsabilité du responsable de production, le cuisinier prépare des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène applicable en restauration collective.

La gestion du temps de travail est annualisée. Les périodes de vacances scolaires sont , en général, non travaillées.

Missions

Missions principales

1. Gestion de la production

- Assister le responsable de production
- Organiser la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Gérer les effectifs journaliers et préparer les commandes.
- Réceptionner et contrôler les produits livrés et assurer le suivi de la traçabilité des denrées.
- Compléter les tableaux de bord journalier (dates limite de consommation, température des plats servis, des réfrigérateurs, numéros de lots des aliments, le suivi du prix de revient...).

2. Fabrication en cuisine ou en office

- Cuisiner et préparer les plats
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.)
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler.

3. Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux

- Veiller à l'application des règles d'hygiène (méthode HACCP) et participer à l'entretien du matériel et des locaux.
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection.
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection.

Missions occasionnelles / saisonnières / spécifiques

- Assurer le remplacement du responsable de production.
- Fabriquer les repas pour différentes manifestations.
- Participer à la commission des menus.
- Participer au grand nettoyage des locaux en période de vacances.
- Entretenir les locaux communaux.

Profils recherchés

CAP cuisine

Expériences similaires souhaitées

Permis B

Savoir être

Sens du travail en équipe, capacités d'adaptation et réactivité

Esprit d'initiative

Bonne condition physique

Savoir faire

Connaître et mettre en pratiques les normes d'hygiène, la méthode HACCP

Maîtriser les bases culinaires

Temps de travail Non complet, 28h00 hebdomadaire

Contact

Informations complémentaires

Les candidatures (CV+lettre de motivation) sont à adresser par courrier à M. Le Maire - Place Jean Moulin - 72230 Mulsanne ou par mail veronique.nova@mulsanne.fr.

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS + prévoyance maintien de salaire.

[DÉPOSER MA CANDIDATURE](#)

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.