



La ville de Bernay recrute :

CUISINIER, CHEF DE PRODUCTION DE LA CUISINE CENTRALE

Située au cœur de la Normandie, au carrefour des grandes métropoles régionales que sont Rouen, Caen et Le Havre, Bernay possède tous les attraits d'une ville de charme et de loisirs. Ville de 11 000 habitants, Bernay bénéficie également d'une situation géographique privilégiée, à seulement 45 minutes des plages et 1h20 de Paris par l'axe ferroviaire.

Le service de restauration municipale gère la préparation des repas pour 8 écoles maternelles et élémentaires, l'accueil de loisirs, le multi-accueil et ponctuellement, propose des repas aux services municipaux dans le cadre de leurs manifestations. Cela représente environ 600 repas journaliers. L'ensemble des repas est préparé au sein de la cuisine centrale, où s'affairent 7 agents dirigés par un responsable cuisinier. Les repas sont livrés en liaison chaudes et froides dans les divers restaurants satellite.

La ville souhaite engager une démarche de **développement durable**, passant par le **circuit court** et d'introduction de **nourriture bio** à la restauration scolaire. Ce projet doit avant tout passer par la lutte contre le **gaspillage alimentaire**. Dans un contexte de **modernisation des services**, la ville entend développer un service de restauration municipale efficace et capable de répondre aux besoins de la collectivité tout en intégrant une logique de développement durable.

MISSIONS

Sous l'autorité de la Direction de la restauration municipale, vous avez pour mission le management du personnel de la cuisine centrale. Vous pilotez et avez la gestion de la production et de la livraison des repas.

Inventif et dynamique, vous animez les commissions menus en proposant des repas variés, dans le respect de la réglementation GEMRCN et la loi EGALIM.

Par ailleurs, vous êtes chargé (e) du suivi et de la relation avec les restaurants satellites, les autres services de la ville et la communauté éducative. Vous contribuez autant que de besoin à l'élaboration des prestations.

COMPÉTENCES :

- PROFIL DEMANDÉ_:

- × Vous maîtrisez les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité et connaissez les procédures mises en place dans le cadre de la méthode HACCP.
- × Vous connaissez les outils informatiques courants et les logiciels de gestion de stocks et comptables.
- × Gestionnaire, vous élaborez et suivez les budgets du service de la restauration scolaire et assurez le suivi des marchés publics en lien avec la direction.
- × Organisé, vous guidez l'agent magasinier dans l'organisation et la gestion des stocks. Vous apportez votre connaissance dans la gestion des denrées et l'organisation de la livraison.
- × S'appuyant sur votre esprit d'équipe et votre qualité de cuisinier, vous organisez le travail des agents de production dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Vous proposez des solutions de réorganisation si besoin. Vous suivez les agents dans leurs parcours professionnel (formation) et quotidien (entretien annuel, congés...).

- QUALITÉS RECHERCHÉES :

- × Rigueur, organisation, autonomie
- × Esprit d'équipe et d'initiative
- × Ouverture d'esprit

PARTICULARITES, CONTRAINTES ET DIFFICULTÉS DU POSTE

Complet, 35 h hebdomadaire

Temps de travail en semaine de 7h/14h30 du lundi au vendredi (avec possibilité d'interventions sur les week-ends et en soirée de manière ponctuelle)

Régime indemnitaire + prime + CNAS

TYPE DE RECRUTEMENT :

Titulaire ou contractuel de droit public

***Candidature à adresser à l'attention de Monsieur le Maire par courrier ou par e-mail à
d.giraudet@bernay27.fr***