



Responsable de cuisine H/F

Sous la responsabilité de la Directrice petite enfance, vous dirigez l'équipe de la cuisine centrale. Vous êtes en charge de la préparation des repas et de l'organisation de la livraison des repas sur les cuisines satellites. Vous assurez la gestion administrative et assurez le suivi et la gestion du budget lié à la fabrication des repas de la cuisine centrale.

Missions :

Etre responsable sur site de la restauration petite enfance :

- Veiller au respect des normes d'hygiène
- Encadrer le personnel et être garant des protocoles d'hygiène de la cuisine (suivi des autocontrôles)
- Organiser et contrôler le rôle des agents sur site et les livreurs de repas
- Commander les matières premières en alimentaire et suivre la facture
- Contrôler les livraisons des fournisseurs
- Préparer les menus et participer aux commissions de menus
- Gestion administrative et financière de la cuisine centrale
- Mettre à jour le dossier d'agrément
- Former les nouveaux agents aux mesures d'hygiène
- Effectuer l'entretien ménager et la désinfection de la cuisine, des couloirs, des installations et matériels de cuisine (occasionnellement)

Préparer les repas des enfants :

- Réaliser les repas pour l'ensemble des sites
- Préparer la production chaude
- Etre garant de la production froide et chaude
- Dresser et envoyer les plats à la livraison dans le respect des méthodes HACCP

Compétences requises :

Connaissances :

- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- Notions de diététique,
- Connaître les techniques de nettoyage,
- Avoir effectué la formation HACCP,
- Respecter et appliquer les notes de services.

Compétences techniques :

- Savoir cuisiner,
- Savoir gérer son temps,
- Etre opérationnel en situation d'urgence,
- Maîtriser les logiciels de bureautique : Word, Excel, Outlook,
- Savoir encadrer une équipe.

Compétences comportementales :

- Etre ponctuel
- Etre rigoureux et organisé
- Avoir le sens du relationnel (travail en équipe)
- Devoir de discrétion
- Etre polyvalent
- Etre autonome et savoir prendre des initiatives
- Avoir le sens du service public

Diplôme requis : BEP Cuisine

Grade requis : Agent de maîtrise (titulaire ou contractuel)

Envoyer cv et lettre de motivation à Madame la Maire : drh.recrutement@rosnysousbois.fr