



COMMUNE DE VERSON

Recrute un ou une

Second de cuisine

Catégorie C - Cadre d'emploi des Adjoints techniques

Poste à pourvoir le 24 février 2025,

Verson est une commune dynamique de plus de 4 000 habitants, située au sud de Caen, dans la Communauté urbaine de Caen la mer.

A l'automne 2024, nous avons ouvert une cuisine centrale, tout nouvel équipement communal pour la réalisation des quelques 300 repas/jour pour les enfants des écoles de Verson et pour le centre de loisirs. Nous recherchons un second de cuisine pour rejoindre une équipe de 4 personnes. Tout au long de l'année, l'équipe de restauration confectionne, conditionne, sert et livre les repas aux enfants dans un souci du fait maison, du respect de la saisonnalité des produits, de la valorisation de produits locaux et biologiques, de l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire, de la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment. Tout ceci en appliquant les procédures en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Les repas produits à la cuisine sont servis en partie sur site pour les enfants de l'école élémentaire et du centre de loisirs, pour une autre partie sur le site de l'école maternelle toute proche (livraison en liaison chaude).

Sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine, vous assurerez les missions suivantes :

MISSIONS :

- Participation à la production des repas
- Participation à la confection, à l'assemblage et au dressage des plats
- Participation à la distribution et au service des repas
- Réception, contrôle, conditionnement et rangement des denrées dans la zone de stockage en respectant les réglementations en vigueur
- Conseil et accompagnement des équipiers de cuisine
- Application des consignes des PAI (Projet d'Accueil Individualisés alimentaire = pour les enfants qui ont un régime spécifique liée à une allergie par exemple)
- Participation à l'élaboration du plan alimentaire et des menus en collaboration avec le chef de cuisine.
- Accompagnement des élèves pendant les repas en contribuant à l'éducation au goût
- Maintien du bon état de fonctionnement des matériels et équipements utilisés
- Réalisation de la plonge
- Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel, en respectant les règles d'hygiène
- Inventaire
- Supervision de la livraison des repas à l'école maternelle.
- En cas d'absence du chef de cuisine, assurer la continuité de service (réception des produits, confection des repas en totale autonomie, encadrement de l'équipe)

COMPETENCES :

- Etre titulaire d'un CAP cuisine minimum
- Maîtrise de l'application des normes HACCP, de la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire, de nutrition
- Technicité en pratique culinaire (expérience en restauration collective appréciée)
- Gestion de la présentation des mets de manière attractive
- Connaissance des propriétés des produits alimentaires et leur utilisation en restauration collective
- Connaissance des techniques et règles de conservation, reconditionnement et assemblage des aliments
- Capacité d'encadrement et de formation d'une équipe

PROFIL/SAVOIR-ETRE :

- Bon relationnel et capacité à travailler en équipe mais aussi en autonomie

- Capacité d'adaptation et d'organisation
- Rigueur (respect quotidien des procédures de production, d'hygiène et HACCP)
- Force de proposition
- Curiosité, créativité, pour participer à l'évolution des recettes
- Attitude d'accompagnement auprès des élèves
- Sens du service public

CONDITIONS DU POSTE : poste à temps non complet 28/35^{ème}

Période scolaire : Lundi-Mardi-Jeudi-Vendredi + 6 mercredis à l'année

Période des congés scolaires : 1 semaine sur 2 pour les petites vacances

3 semaines sur 8 pour les vacances d'été.

Les horaires pourraient être les suivants (à voir avec le chef de cuisine) : 6h30/7h00 – 15h30/16h00.

REMUNERATION : Traitement indiciaire + régime indemnitaire mensuel + CNAS + participation à la prévoyance maintien de salaire

Adresser lettre de motivation et CV à :

Madame la Maire de Verson
29 rue de l'Eglise
14790 Verson
mairie@ville-verson.fr

Avant le 10 février 2025, délai de rigueur.

Renseignements complémentaires auprès de Madame Solène GOURBIN, Responsable de service,
sogourbin@ville-verson.fr