

Chef de cuisine (h/f)

Synthèse de l'offre

Employeur : SAINT TROPEZ

2 place de l'Hôtel de Ville

83992 SAINT TROPEZ CEDEX

Commune touristique, de renommée internationale, surclassée de 20 000 à 40 000 habitants, située dans le département du Var en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Référence : 0083220600674365

Date de publication de l'offre : 15/06/2022

Date limite de candidature : 14/08/2022

Poste à pourvoir le : 01/10/2022

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Ouvert aux contractuels Oui (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique)

Temps de travail : Complet

Durée : 35h00

Nombre de postes : 1

Service d'affectation : scolaire

Lieu de travail :

Lieu de travail :

2 place de l'Hôtel de Ville

83992 SAINT TROPEZ CEDEX

Détails de l'offre

Grade(s) : Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique

Famille de métier : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Métier(s) : Responsable de production culinaire

Descriptif de l'emploi :

- Le chef de cuisine conçoit et réalise les menus servis en restauration collective. Il dirige l'équipe de cuisine et en coordonne l'activité, dans le respect des procédures de travail mentionnés dans le guide de bonnes pratiques de l'établissement. Il est l'adjoint du chef de production.

Profil recherché :

CAP, BEP OU BAC PRO de Cuisine ou expérience professionnelle équivalente en matière de restauration collective.

Capacité à diriger une équipe de cuisine.

Maîtriser les techniques culinaires en matière de restauration collective.

Maîtriser, appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP/Guide de bonne pratique propre à l'établissement).

Connaissance de l'équilibre alimentaire applicable aux rationnaires des publics accueillis.

Maîtriser la gestion du temps en fonction des contraintes du service.

Maîtriser l'utilisation des équipements et matériel de cuisine.

Anticiper et gérer les imprévus.

Savoir rendre compte.

Capacités d'écoute et relationnelles - Capacité à travailler en équipe - Savoir prendre des initiatives - Respect de la hiérarchie - Disponible - Ponctuel - Motivé - Assidu - Rigoureux - soucieux de la qualité du produit fini - Attentionné et exigeant sur les respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Missions :

Activités principales :

- Préparer les repas chauds pour les enfants des écoles, du multi-accueil et du centre de loisirs.

- Confectionner des préparations culinaires salées ou sucrées dans le cadre des évènements organisés par la Ville.
- Diriger et animer l'équipe de cuisine.
- Répartir et coordonner les activités des agents de la cuisine.
- Contrôler la production (quantité, qualité, respect des règles d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire).
- Vérifier la salubrité des denrées alimentaires du jour (aspect, couleur, odeur, température...).
- Elaborer les projets de menus pour les différentes structures avec l'équipe de cuisine.
- Etablir avec le chef de production les fiches de demandes d'approvisionnement et de gestion des stocks.
- Assurer la distribution des préparations culinaires (liaison chaude, froide, service à table).
- Surveiller et contrôler la préparation des repas des différents secteurs de production.
- Appliquer et veiller à l'application des procédures de travail fixées dans le cadre du guide de bonnes pratiques de l'établissement.
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises (denrées alimentaires et produits de nettoyage et divers).
- Entretenir le matériel, les équipements et les locaux de la partie dédiée.
- Organiser et contrôler l'entretien des locaux de la cuisine suivant les protocoles de nettoyage.
- Renseigner les fiches HACCP de contrôle journalier.
- Rendre compte des dysfonctionnements constatés dans le cadre de l'activité.
- Gérer des conflits.
- Participer aux audits internes, comité HACCP.
- Conduire les entretiens d'évaluation annuels.
- Assurer le suivi du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Gérer les imprévus.
- Activités annexes - Absence du chef de production :
 - Préparer, organiser et assurer l'ensemble de la production des repas pour les enfants des écoles, du multi-accueil et du centre de loisirs (fiches de productions et de suivi de l'activité)
 - Etablir les fiches d'approvisionnement alimentaires et de gestion des stocks.
 - Renseigner les différents bordereaux de contrôles HACCP conformément au manuel qualité de la cuisine centrale.
 - Veiller à l'approvisionnement et au stockage des produits d'entretien nécessaires au fonctionnement optimal de la cuisine.
 - Contrôler les fiches de suivi de la production journalière renseignées par l'équipe de cuisine.
 - Suivre et contrôler les opérations de maintenance, travaux, audit.
 - Assurer la liaison entre la cuisine centrale et les satellites, multi-accueil et le centre de loisirs (quantité, qualité, besoins spécifiques) et contrôler la conformité des courbes de température.

Contact et informations complémentaires : Adresser lettre de candidature, CV et diplôme, à Madame le Maire de Saint-Tropez - Direction des Ressources Humaines - BP 161 - 83992 SAINT-TROPEZ CEDEX
Téléphone collectivité : 04 94 55 90 08

Adresse e-mail : drh@ville-sainttropez.fr

Lien de publication : www.saint-tropez.fr