La Ville d'YVETOT recrute

Un(e) Agent de Maîtrise ou Agent de Maîtrise Principal

pour occuper les fonctions de Chef(fe) Cuisinier(e) Restaurant scolaire « CAHAN-LHERMITTE-COTTARD », garant HACCP

Direction des Services à la Population et de l'Education

MISSIONS

Chef(fe) d'une cuisine centrale qui compte 5 agents, avec une orientation de plats faits maisons, vous êtes le-la garant(e) de la planification et de la production d'une cuisine de 250 convives par jour (enfants de la Petite Section au CM2). Vous avez un lien fonctionnel d'encadrement de l'équipe de cuisine et animez l'activité du site de production.

Missions principales :

- Concevoir et réaliser les menus adaptés aux élèves de la maternelle et élémentaire.
- Élaborer les menus en participant aux commissions menus (réunions de service interne), être force de proposition dans le respect du plan alimentaire.
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires sur le logiciel métier.
- En lien avec la responsable du service, être force de proposition dans le suivi du budget alloué en optimisant les coûts de production.
- En lien avec la responsable du service, être force de proposition dans le suivi des marchés publics de denrées alimentaires et le choix qualitatif des produits commandés.
- Estimer, rédiger et transmettre à la responsable du service en charge de la passation des commandes, les quantités de denrées à commander en fonction des menus, du nombre de convives et des stocks.
- Réceptionner les livraisons et leur traçabilité (contrôle à réception), gérer et suivre les stocks des produits alimentaires avec un logiciel métier.
- Valider les livraisons en service fait pour déclencher la mise en paiement des factures.
- Répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine, tout en participant à la réalisation des plats faits maison et ce y compris la pâtisserie.
- Coordonner la mise en place du service

- Garantir le respect et le suivi de l'HACCP (normes hygiène et sécurité) conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) mis en place dans le cadre de l'agrément, de la préparation des repas au nettoyage de la cuisine et du réfectoire.

Missions secondaires (polyvalence) :

En cas d'absence de la responsable du service, être en mesure de pouvoir passer les commandes de denrées alimentaires via le logiciel métier.

Remplacer le Chef cuisinier du second restaurant scolaire, en cas d'absence de ce dernier.

COMPÉTENCES ET PROFIL

Savoirs :

Titulaire d'un diplôme de cuisinier et/ou expérience souhaitée dans le domaine de la restauration collective

Formation HACCP exigée

Qualités :

Esprit d'initiative, d'équipe

Sens de l'organisation et des responsabilités

Dynamisme

Respect des horaires d'arrivée et de départ

Appétence pour l'informatique et utilisation d'un outil logiciel métier

CONDITIONS DE TRAVAIL

Temps complet : 37 H

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7H30-17H

Mercredi 8H-12H (1 mercredi sur 3 environ libéré)

Matériel mis à disposition : ordinateur (Word/Excel/ serveur Cloud interne au service et sécurisé), logiciel métier AGAPAI

Localisation : Restaurant scolaire « CAHAN-LHERMITTE-COTTARD »

Yvetot Ville de cœur

Poste à pourvoir au 1er septembre 2025

Date limite de dépôt des candidatures : 10 mai 2025

Candidature à adresser à : Monsieur le Maire – BP 219 – 76196 YVETOT Cédex
ou par courriel à : contact.rh@yvetot.fr