



---

## AVIS DE RECRUTEMENT

---

**Lieu de travail**

Forges de Lanouée – Lanouée

**Poste à pourvoir le :**

**1<sup>er</sup> septembre 2024**

**Date limite de candidature**

**24 août 2024**

**Type d'emploi**

Emploi permanent – vacance d'emploi

**Motif de vacance du poste**

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite)

Nombre de poste : 1

**Famille de métiers**

Restauration collective : production et distribution en restauration collective.

**Grade(s) recherché(s)**

**Adjoint technique**

**Adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe**

**Adjoint technique principal de 1<sup>ère</sup> classe**

**Métier(s)**

Cuisinier ou cuisinière

**Ouvert aux contractuels**

Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire.

**Temps de travail**

**30h hebdomadaires évolutives**

**Télétravail**

Non

**Management**

Non

**Rémunération indicative**



Rémunération statutaire

### **Expérience souhaitée**

Oui.

### **Descriptif de l'emploi -FDL**

La commune de Forges de Lanouée, 2 200 habitants, en bordure de RN 24 et à proximité des grands centres de Josselin et de Ploërmel, connaît un développement rapide.

Composée de 14 agents, elle recherche un cuisinier ou une cuisinière.

Commune nouvelle depuis le 1er janvier 2019, Forges de Lanouée est une commune d'une superficie de plus de 9 500 ha dont 3 800 ha de forêt, elle vous propose un cadre de vie agréable à la campagne.

Le service restauration fonctionne en gestion directe et fournit 90 repas/jour à destination d'enfants de moins de 12 ans au sein du restaurant scolaire, 4 jours par semaine et environ une quinzaine d'adultes deux fois par mois lors d'un repas intergénérationnel.

Une aide cuisinière participe à la confection et au service des repas, à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine.

### **Missions / conditions d'exercice**

#### **Missions**

Sous l'autorité et la responsabilité de la secrétaire générale de Mairie, vous serez chargé(e) de préparer les repas pendant la période scolaire :

Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson) ; Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ; Elaborer des menus (en concertation avec les élus) en proposant des repas équilibrés ;

Manager et accompagner les agents intervenant dans la préparation et le service des repas, dans l'entretien des locaux et des matériels (6 agents) ;

Préparer et passer les commandes, gérer les stocks ;

Assurer le suivi des factures ;

Maîtriser les coûts ;

Réaliser et suivre les inventaires ;

Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;

Appliquer les procédures d'entretien ;

Effectuer l'entretien courant des appareils et des installations ;

Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine, du matériel de cuisson, des équipements frigorifiques...

Gestion des règles d'hygiène et de sécurité (échantillons, contrôles, etc...)



## Profil recherché

Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO cuisine - commercialisation et services en restauration ;  
Avoir une expérience significative sur un poste similaire en restauration collective ;  
Maîtriser les techniques culinaires en restauration collective (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...), à destination des enfants de moins de 12 ans ;  
Connaissance en équilibre alimentaire, hygiène, sécurité, normes HACCP ;  
Maîtriser les techniques de nettoyage ;  
Posséder les bases du service en salle ;  
Avoir de la rigueur, sens de l'organisation ;  
Être autonome et force de proposition ;  
Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.

## Savoir

Formation CAP/BEP/BAC pro cuisine.

Expérience ou formation souhaitée sur un poste similaire.

Connaissance en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## Savoir Faire

Proposer de nouvelles recettes.

Connaître les notions de base concernant les allergies.

Valoriser des produits issus de l'agriculture biologique, durable et locale.

Maîtrise de l'outil informatique.

## Savoir être

Autonome, rigoureux et force de proposition.

Avoir le sens de l'organisation, réactif.

Bon Relationnel avec les enfants, l'équipe éducative, les parents et les Elus.

Discrétion et écoute.

Avoir le sens du service public et être polyvalent.

Merci d'adresser vos candidatures à : [mairie.forgesdelanouee@orange.fr](mailto:mairie.forgesdelanouee@orange.fr)

Mairie Forges de Lanouée – 2 place de la mairie 56120 FORGES DE LANOUÉE - 02 97 75 34 83