



Annonce

Second de cuisine (h/f)

Commune de 35 380 habitants (surclassée 40 000 à 80 000 habitants) de l'Est parisien en fort développement, reliée à Paris directement par la ligne 11, membre de l'Établissement Public Territorial Est Ensemble, la Ville de Romainville met en œuvre une transformation écologique et sociale ambitieuse, avec la volonté de faire autrement : favoriser la construction collective des politiques publiques (élus, agents municipaux, tissu associatif, habitants) et veiller à la transparence des décisions.

Pour participer à cette transformation et au renouvellement des politiques en matière d'éducation à la petite enfance, Romainville recrute :

un.e Second de cuisine
pour le pôle éducatif Maryse Bastié

**Cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux
ou des agents de maîtrise (C) ou des techniciens territoriaux(B)**
(Poste ouvert aux fonctionnaires dans les conditions statutaires et aux contractuels)

La Ville de Romainville a mis en place une politique innovante en matière de restauration scolaire visant à déployer le modèle « Cuisine du futur » en créant au sein de chaque école des **cuisines 100 % bio et fait maison**.

Ce modèle qualitatif et durable se déclinera jusqu'en 2030 et comportera à terme 7 cuisines :

- une cuisine déjà créée au pôle éducatif (maternelle et primaire) Maryse Bastié en 2023
- 3 nouvelles cuisines en cours de création couvrant les besoins de 66% des élèves de la commune en 2027
- amélioration des conditions de restauration des élèves via une démarche qualité et une exigence renforcée

Le Chef de cuisine des **offices de production du pôle éducatif Maryse Bastié (école maternelle et élémentaire)** assure la production quotidienne de **400 repas** avec l'appui d'une brigade composée d'un second de cuisine, de commis, de salariés d'insertion et des agents techniques polyvalents (entretien et plonge).

Placé.e sous la responsabilité du Chef de cuisine, vous préparez les repas et êtes en mesure de remplacer le chef de cuisine en cas d'absence.

Vous assistez le chef de cuisine et vous :

- aidez à la mise en œuvre et au contrôle des procédures HACCP
- gérez les approvisionnements et les stocks, réceptionnez et contrôlez la qualité
- le suppléez en cas d'absence (élaboration des menus, commandes, stocks...)

Vous assurez les préparations préliminaires et la production culinaire en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective, à partir de fiches techniques. Vous :

- assurez toutes les étapes nécessaires à la préparation des plats
- réceptionnez la matière d'œuvre, la contrôlez, la vérifiez...
- relevez et consignez les anomalies et les retours produits
- remettez en température, découpez les viandes, réalisez des fonds et mets simples...

**Vous assurez le dressage et le service en salle durant le temps de repas et de goûter (le cas échéant).
Vous assurez également l'entretien de la cuisine, des locaux annexes et des salles de restauration et les opérations de fin de service.**

Vous participez à l'encadrement d'une équipe de 3 salarié.e.s en insertion et à l'organisation de leur travail pour leurs missions de commis de cuisine. Vous :

- participez à leur recrutement et à leur accompagnement professionnel
- assurez l'organisation du travail en lien avec le chef de cuisine (planning, répartition des tâches, suivi des heures, évaluation du travail, cohésion d'équipe)
- facilitez la prise en main de leur mission, les sensibilisez aux pratiques écologiques (tri sélectif, zéro déchet, cuisine de transformation, mieux manger, choix des produits...) et faites des propositions pour la progression de leur polyvalence
- accompagnez de près l'équipe dans l'ensemble de leurs tâches pour le bon fonctionnement de l'activité
- accompagnez et formez les salariés dans l'appropriation des connaissances et gestes professionnels
- mettez en place des ateliers de formation
- vous assurez de la bonne réalisation des tâches
- mettez en œuvre et veillez à la bonne application des règles d'hygiène et de sécurité du travail

Enfin, vous pouvez animer des ateliers relatifs au goût et à l'équilibre alimentaire.

Compétences et qualités requises

- Diplôme requis : CAP ou BEP cuisine obligatoire
- Expérience souhaitée 3 ans en restauration collective
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation Hygiène et sécurité (méthode HACCP, utilisation des matériels, des produits d'entretien, stockage et utilisation des produits dangereux)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Connaître et maîtriser les techniques culinaires, de cuisson et de production des repas en restauration collective
- Maîtriser les gestes et postures
- Savoir organiser son activité et celle des équipes en fonction des priorités
- Capacité à fédérer et animer une équipe
- Etre pédagogue et aimer transmettre son savoir
- Savoir communiquer, déléguer et contrôler
- Sens du service public, devoir de réserve et disponibilité
- Capacité d'adaptation, réactivité, savoir gérer les situations de stress
- Savoir utiliser les outils bureautiques
- Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)
- Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des écoles

Conditions :

Lieu de travail principal : Ecole Maryse Bastié, Romainville

Horaires 6h30-15h00 (1607 heures annualisées).

Travail pendant les vacances scolaires 1 semaine / 2 - 15 ARTT et 25 jours de congés annuels

L'activité s'exerce en présence des élèves et du personnel et en dehors de leur présence

Rémunération statutaire + régime indemnitaire ; possibilité de prime annuelle

Participation à la mutuelle (sous conditions)

Ville adhérente à Plurelya, gestionnaire d'œuvres sociales

Pour répondre à cette offre, merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire, par mail à : votre.candidature@ville-romainville.fr

Pour tout renseignement vous pouvez contacter la Direction des Relations Humaines au 01.49.15.55.60.

N.B : la date limite de dépôt des dossiers de candidatures mentionnée est à titre indicatif, des jurys de recrutement sont organisés tout au long de la procédure de recrutement.