

La Commune de Les Deux Alpes  
RECRUTE  
**Son cuisinier-chef pour la restauration  
collective municipale (H/F)**  
Poste à temps complet à l'année  
*Poste à pourvoir mi-octobre*

En votre qualité de cuisinier chef au sein de la restauration collective municipale, vous aurez pour activités d'accompagner et de seconder le responsable de service dans la mise en place, le suivi et la supervision de l'intégralité des opérations liées à la restauration collective.

Vous assurerez la gestion des opérations culinaires de l'établissement, dans le respect du budget alloué, et collaborerez étroitement avec le responsable de service (N+1) et la directrice du pôle enfance (N+2) tout en participant de façon opérationnelle à la préparation et au service des repas réalisés par l'équipe que vous encadrez au quotidien

**Missions principales :**

- Élaborer les menus en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement en respectant les contraintes de coûts, denrées et d'équilibre alimentaire
- Déterminer en collaboration avec le responsable de la structure de restauration et le responsable de l'approvisionnement les moyens à mettre en œuvre (denrées, matériels), les outils sanitaires (PMS et traçabilité) pour atteindre les objectifs fixés (qualité des repas et prix de revient)
- Assurer la gestion et la réalisation des recettes à partir de denrées alimentaires des cinq gammes
- Organiser et surveiller la bonne exécution du travail
- Assurer la mise en place, le développement des méthodes pour la réduction et le suivi des risques
- Participer à la mise au point des recettes et transmettre à son équipe les éléments du savoir-faire culinaire
- Veiller à la réalisation des préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et/ou d'alimentations adaptées
- Veiller au nettoyage et désinfection des locaux et matériels de production selon les procédures établies
- Effectuer des opérations de magasinage et de préparations de commandes en lien avec l'organisation des livraisons et les menus établis
- Etablir les menus en lien avec les recommandations
- Encadrer et former les nouveaux agents
- Participer aux commissions de marchés et organiser les tests des nouveaux produits
- Mettre en œuvre la politique d'animation du restaurant
- Conduire l'évaluation des personnels placés sous son autorité et traduire les objectifs du service en objectifs individuels

- Soutenir au quotidien si besoin et Remplacer le cas échéant le chef de service (responsable du service restauration scolaire) en son absence, dans les fonctions et tâches administratives et la garantie du respect des normes et obligations réglementaires, managériales et administratives liées au services (sécurité et hygiène sanitaire et alimentaire, contrôle DDSP, bon de commande, affichage obligatoire, analyses, rédaction et suivi fiche protocole, suivi et mise à jour des planning...).

### Missions secondaires :

#### Cuisine

- Techniques de production de repas en restauration collective : techniques de manipulation des aliments, de cuisson
- Connaissance en pâtisserie
- Recettes et fiches techniques de production
- Fonctionnement des équipements de cuisine standard de la restauration collective

#### Hygiène et sécurité

- Techniques d'entretien et de nettoyage des équipements et des locaux
- Règles d'hygiène alimentaire
- Règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux
- Conservation, conditionnement et assemblage des produits alimentaires

#### Administration

- Outils bureautiques : pack office
- Savoir utiliser des logiciels et établir des bons de commande
- Bonnes pratiques de gestion de stocks

#### Management

- Encadrer une équipe en proximité
- Contrôler le travail de ses collaborateurs et les accompagner sur le terrain
- Mettre en place un management collaboratif
- Prévention et gestion des conflits

### Compétences générales requises :

#### ➤ *Savoir/ savoir-faire / savoir être*

- Maîtriser les domaines techniques du service et la réglementation inhérente (assurer une veille réglementaire)
- **Assurer une veille et une prise en compte quotidienne des obligations réglementaires notamment les règles d'hygiène sanitaire et alimentaire (HACCP)**
- Maîtrise de soi
- Réactivité
- Capacité d'adaptabilité face à des situations d'imprévu
- Résistance au stress
- Respect de la hiérarchie, des publics bénéficiaires, des collègues et partenaires
- Capacité de reporting

**Rémunération et Avantages :**

- Rémunération statutaire ou en fonction de l'expérience,
- Chèques déjeuners
- Comité des Œuvres Sociales (avantages séjours, loisirs)
- Amicale du personnel (avantages sur les activités culturelles et sportives, forfait ski saison)
- Mutuelle et maintien de salaire
- Accompagnement à la recherche d'un logement

**Cadre statutaire :**

Filière : technique

Cadre d'emploi : Adjoint technique (C)

Recrutement possible par voie contractuelle

**Temps de travail :**

Temps de travail annualisé : ETP de 1 607h par avec moyenne hebdomadaires de 35 ou 37 heures / 2 jours de repos hebdomadaires consécutifs.

Possibilité d'être mobilisé certains week-end et jours fériés ou en soirée en fonction des événements.

Planning modulable, adapté aux saisons et aux besoins de services

**Adressez votre curriculum vitae et votre lettre de motivation au plus tard le 15 octobre 2024 à :**

Monsieur le Maire  
Mairie de Les Deux  
Alpes 48 Avenue de la  
Muzelle BP 12  
38860 LES DEUX ALPES

[recrutements@mairie2alpes.fr](mailto:recrutements@mairie2alpes.fr)