

OFFRE POUR UN POSTE DE :

" Référent d'office de l'école maternelle Le Pignol "

Composition du service : 1 directeur de pôle, 1 responsable de service, 1 chef de cuisine, 4 cuisiniers, 8 responsables d'office, 14 agents de restauration, 1 magasinier, 1 livreur.

Sous la responsabilité de la directrice de pôle et de la responsable de service, le référent d'office coordonne, gère les activités de distribution et participe à l'animation d'un restaurant scolaire. Production centralisée / liaison froide avec les satellites.

Sites : 1 cuisine centrale et 6 écoles (maternelles et élémentaires). Rythme de 4 jours d'école par semaine.

Ecole Le Pignol : école maternelle qui accueille environ 80 enfants âgés de 2 ans à 6 ans, de la Toute petite section à la grande section.

Temps de travail : 22h hebdomadaires annualisées - horaires fixes les jours scolaires + entretien des vacances + réunions de service et commission menu - grande amplitude horaire (9h-16h15).

Contrat : CDD d'un an du 01/09/2022 au 31/08/2023- Grille des adjoints techniques + régime indemnitaire + 13ème mois.

Cadre statutaire : cadre d'emploi : adjoint technique, catégorie C, filière technique

Diplôme demandé : CAP cuisine / CAP agent polyvalent de restauration / ou équivalence.

Missions :

Distribution et service des repas

Contrôler et coordonner les activités du restaurant en lien avec la cuisine centrale et les agents.

Centraliser et transmettre les effectifs de rationnaires sur le restaurant.

Passer les commandes des différents produits (alimentaires, entretien, etc.).

Contrôler la bonne exécution des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.

Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures du plan de maîtrise sanitaire.

Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires.

Réaliser des préparations culinaires simples et des cuissons rapides.

Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion du site de distribution des repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, etc.).

Accompagnement des enfants pendant le temps du repas

Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas dans le respect du projet pédagogique de la structure.

Aider les enfants à acquérir l'autonomie dans les apprentissages

Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé.

Entretien des locaux de restauration

Organiser méthodiquement le travail de l'équipe en fonction de l'emploi du temps et des réglementations sanitaires et dans le respect des conditions d'utilisation des produits.

Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler au responsable de service

Profil recherché :

Vous maîtrisez la réglementation HACCP et avez de bonnes connaissances en restauration : denrées alimentaires et indicateurs de qualité, notions de diététique, techniques culinaires de base, technique de service en salle...

Vous avez des compétences d'encadrement et de mobilisation d'une équipe autour d'un objectif commun basé sur la sécurité et le bien-être de l'enfant, en partenariat avec le responsable périscolaire de l'école.

Vous avez à coeur d'entretenir des relations saines et permanentes avec les partenaires qui vous entourent, tels que les enseignants, les ATSEM et les agents périscolaires qui interviennent auprès des enfants, les collègues des autres offices et de la cuisine communale, les collègues des différents services et votre hiérarchie.

Informations :

Poste à pourvoir au 1^{er} septembre 2022.

Candidature à adresser (CV + lettre de motivation) à Monsieur le Maire Commune de Sarlat La Canéda Place de la Liberté
24200 Sarlat, avant le 31 juillet 2022.

Service en charge du recrutement : Pôle éducation - Mme Pelé 05.53.31.53.19