



**LA MAIRIE DE FLORAC TROIS RIVIERES RECRUTE  
UN SECOND DE CUISINE POUR LE SERVICE DE RESTAURATION DES  
ECOLES PUBLIQUES DE FLORAC  
A COMPTER DE JANVIER 2020  
*Personnel statutaire ou contractuel***

**Intitulé du poste :** Second de cuisine

**Grade de l'agent :** Adjoint technique territorial

**Temps de travail :** Temps complet (100%)

**Lieu de travail :** restaurant scolaire, rue Marthe Boissier, quartier la croisette Florac

**Objectifs du poste :**

-Assure la production de repas pour le restaurant scolaire municipal, l'école privée Ste Lucie, le Foyer restaurant personnes âgées, la crèche, et les écoles publiques de Vébron et Bédouès, encadré par le chef de cuisine.

**ACTIVITES ET TÂCHES**

-Elabore des préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration,

-Participe à la sélection des produits et à l'élaboration des menus,

-Planifie et contrôle la quantité et la qualité de la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service restaurant,

-Contrôle les approvisionnements,

-Supervise la gestion du magasin et des stocks,

-Suit la maintenance des matériels et des locaux

-Assure une veille juridique en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires.

-Assure la livraison des repas à l'école privée Ste Lucie et restaurant personnes âgées, la crèche.

## CONDITIONS D'EXERCICE :

### Organisation du temps de travail :

- Horaires réguliers fixés par la collectivité .
- Annualisation du temps de travail et/ou hors temps scolaire
- Travail en équipe pluridisciplinaire

### Conditions :

Rémunération statutaire  
+ régime indemnitaire  
+ participations prévoyance et mutuelle

## RELATIONS HIERARCHIQUES ET FONCTIONNELLES :

Sous l'autorité hiérarchique de la collectivité (agent placé sous la responsabilité directe du Maire, de l'Adjoint aux Affaires scolaires, du DGS et du chef de cuisine).

## PROFIL DU POSTE

Compétence et expérience de la cuisine en milieu de la cuisine en milieu professionnel (expérience en restauration collective appréciée).

### ➤ **Compétences requises :**

*Rigueur et organisation , capacité de gestion, connaissance des règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration.*

### ➤ **Savoir être :**

Sens du travail en équipe, de l'organisation et de la rigueur, polyvalence et adaptation, sens du service public et du respect de la confidentialité.

**Contraintes du poste :**

Devoir de réserve  
Polyvalence

**Spécificités du poste :**

Suivre des formations utiles à l'exercice des missions d'agent technique de la restauration scolaire, formation secourisme, formation hygiène et sécurité (alimentaire)  
Maîtrise de l'outil informatique et de l'internet (commandes)  
Diplôme CAP cuisinier

**CANDIDATURE (CV ET LETTRE DE MOTIVATION) A ADRESSER A  
L'ATTENTION DE MONSIEUR LE MAIRE  
AVANT LE 28 octobre 2019**

**PAR mail : [colette.rouviere.mairieflorac@orange.fr](mailto:colette.rouviere.mairieflorac@orange.fr)  
OU PAR COURRIER : 2 Place Louis Dides, 48400 FLORAC TROIS RIVIERES**



2, place Louis Dides – Florac – 48400 FLORAC TROIS RIVIERES  
Tél : 04 66 45 00 53 – Fax : 04 66 45 01 99  
Courriel : [mairie@floractroisrivières.fr](mailto:mairie@floractroisrivières.fr) – Site : [www.ville-florac.fr](http://www.ville-florac.fr)