



VILLE DE MESQUER-QUIMIAC

MAIRIE DE MESQUER

OFFRE D'EMPLOI

SECOND DE CUISINE

Poste à pourvoir : 02/06/2025

Date limite de candidature : 02/05/2025

Type d'emploi : CDD 1 an

Temps de travail : complet annualisé

Grade 1 : Adjoint technique

Grade 2 : Adjoint technique principal 2^{ème} classe

Poste ouvert aux contractuels

La commune de Mesquer recherche, pour son service du restaurant scolaire, un second de cuisine. Intégré(e) au sein d'une équipe, vous serez chargé(e) de seconder le responsable du service et d'assurer l'encadrement en son absence.

Relationnel :

- liaisons fonctionnelles internes en l'absence du responsable : DGS
- liaisons fonctionnelles externes : directrice de l'école, enseignants, parents, fournisseurs, prestataires.

MISSIONS PRINCIPALES

Activités principales :

- participer à l'élaboration des repas
- aider à l'application des différentes instructions et autocontrôles
- assurer l'entretien de la cuisine et du restaurant
- passer les commandes
- gestion de la loi égalim (SICO, bio, label rouge,...) pour les commandes
- élaborer les menus
- aider le responsable dans le suivi des actions
- collaborer aux projets développés par le restaurant scolaire comme l'obtention du label "Mon restau responsable"

Activités secondaires :

- remplacer le responsable en cas d'absence
- encadrer les stagiaires
- participer à la formation des nouveaux agents du service

Contraintes et environnement spécifique du poste :

- temps complet annualisé, planning pouvant varier selon les nécessités de travail
- travailler seul(e) les mercredis et pendant les vacances scolaires
- possibilité de travail ponctuellement le samedi
- usage d'appareils de cuisson au gaz et électrique
- manipulation d'ustensiles de cuisine et port de charges
- utilisation de produits d'entretien

PROFIL RECHERCHÉ

Compétences professionnelles et techniques et qualités relationnelles :

- maîtriser les techniques culinaires
- maîtriser les techniques en hygiène et sécurité alimentaire
- avoir des connaissances en sécurité du travail
- savoir respecter et comprendre une notice technique, des consignes et des délais
- savoir utiliser les appareils de cuisine
- respecter le matériel

- avoir le sens du travail en équipe
- être disponible et rigoureux
- avoir le sens de l'organisation
- savoir planifier et hiérarchiser ses activités
- être sociable et respectueux des autres
- savoir mesurer sa place et ajuster son comportement en fonction de la situation
- savoir contrôler ses émotions, être maître de soi

RÉMUNÉRATION ET PRÉVOYANCE

- Rémunération statutaire

- Adhésion au régime de prévoyance obligatoire

Merci d'adresser votre lettre de motivation et CV à l'attention de Monsieur le Maire

- par courrier : Mairie de Mesquer, service des ressources humaines, BP 43014, 44420 MESQUER
- ou par mail : rh@mesquerquimiac.fr

Renseignements : Fabrice PEULIER 02 40 42 69 61 / Ressources Humaines : Sandrine TROCHU - 02 40 42 63 03