



Val d'Isère

MAIRIE

Vous travaillerez dans un environnement naturel unique, avec une qualité de vie locale agréable. Quelles que soient vos motivations, en rejoignant la Mairie de Val d'Isère, vous intégrez une structure soucieuse du bien-être de ses collaborateurs.

Nous recherchons un(e) Responsable de cuisine centrale (H/F),
Compétent(e) et motivé(e) pour rejoindre notre équipe
Cadre d'emplois des techniciens Catégorie B Fonctionnaire-Contractuel

Poste permanent à temps complet à pourvoir en juillet 2024

« Doté(e) d'excellentes compétences en leadership, en gestion d'équipe et en communication vous encouragez et portez vos équipes dans un objectif constant d'amélioration et de satisfaction de service. »

Dans une perspective de responsabilité environnementale, la Mairie de Val d'Isère recherche une personne proactive et engagée, capable de promouvoir les producteurs locaux et de mettre en place une cuisine écoresponsable dans ses initiatives. Nous mettons à votre disposition des locaux modernes, qui vous permettront de nous faire partager votre savoir-faire. La diversité des missions, des moyens et des publics apporte une véritable dynamique au poste.

Vos missions

Avec une production de 80000 repas par an vous êtes chargé(e)

- D'élaborer les menus en accord avec la politique nutritionnelle appropriée pour répondre aux besoins spécifiques de différents publics
- De respecter les recommandations GEMRCN et la loi EGALIM et au respect des normes HACCP
- D'élaborer et gérer le budget de la cuisine centrale
- De suivre les coûts de production et identifier les opportunités d'économies
- D'établir des procédures de contrôle des stocks et minimiser les pertes
- De recruter, former et superviser le personnel de cuisine
- De planifier les horaires de travail et répartir les tâches de manière efficace
- De motiver l'équipe et favoriser un environnement de travail positif
- D'animer des réunions internes et externes avec les différents services et prestataires extérieur
- De travailler en transversalité avec les autres services dans l'organisation d'évènements
- De superviser la fabrication et la livraison des repas
- De gérer l'entretien du matériel et des locaux
- De vérifier la qualité du service rendu
- D'analyser et d'étudier le fonctionnement du service pour en améliorer le fonctionnement

Connaissances théoriques et pratiques

- Excellentes connaissances des normes liées à la restauration collective
- Solide compétence en diététique et habileté culinaire remarquable
- Maîtrise des procédures administratives (marché publics, budget, ..)
- Maîtrise des outils bureautique (EXCEL, WORD)

Votre profil

- BAC Pro cuisine ou équivalent
- Excellentes compétences en communication et en management d'équipes
- Expérience préalable en gestion de cuisine centrale ou dans un poste similaire dans le secteur de la restauration.
- Vous avez le sens de la méthode et de l'organisation
- Vous faites preuve de disponibilité et de réactivité
- Vous êtes force de propositions
- Vous êtes autonome, dynamique et aimez le travail en équipe
- Permis VL exigé

Si vous êtes passionné par la restauration collective et que vous possédez les compétences requises pour ce poste, nous vous invitons à postuler dès maintenant.

Avantages

Rémunération statutaire + IFSE

13 -ème mois

Aide au logement

Repas du midi

Rythme de travail :

35h00 (Mai à novembre) / travail le lundi/mardi/jeudi/vendredi

39h00 (novembre à mai) / travail du lundi au vendredi

JRTT

Jours de sujétion

Chèques cadeaux

Chèques vacances

Forfait de ski (avantage nature)

Prévoyance (participation employeur)

Prestation amicale du personnel

Renseignements :

Marilène Mendes service des Ressources humaines 04.84.79.08.41

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV-LM- obligatoire) avant le 30/08/2024 à l'adresse suivante :
mendes@valdisere.fr ou servicerh@valdisere.fr

**Par courrier directement à la Mairie de Val d'Isère service Ressources Humaines 50 montée du Thovex
73 150 Val d'Isère**