

04- Offres Emploi



Chef de production culinaire pour la Cuisine Centrale

Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE DE MONTASTRUC LA CONSEILLERE
Place de la mairie
31380 MONTASTRUC LA CONSEILLERE
Référence : 0031220500649774
Date de publication de l'offre : 24/05/2022
Date limite de candidature : 23/06/2022
Poste à pourvoir le : 01/07/2022
Type d'emploi : Emploi permanent - création d'emploi
Ouvert aux contractuels : Oui (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique)
Temps de travail : Complet
Durée : 35h00
Nombre de postes : 1
Service d'affectation : Cuisine Centrale

Lieu de travail :

Lieu de travail :
Place de la mairie
31380 MONTASTRUC LA CONSEILLERE

Détails de l'offre

Grade(s) : Agent de maîtrise
Agent de maîtrise principal
Famille de métier : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective
Métier(s) : Responsable de production culinaire

Descriptif de l'emploi :

La Cuisine Centrale de Montastruc-La-Conseillère fabrique 500 repas par jour en liaison froide à destination des écoles, de l'ALSH, de la Crèche, du Centre Alzheimer et de certains seniors de la commune.
Sous la responsabilité de la Responsable du Service Restauration, le(a) chef de production culinaire, cuisinier(e) de formation, encadre une équipe de 3 agents et a pour mission principale d'organiser l'ensemble du processus de production des repas.

Profil recherché :

Ce poste est ouvert aux agents de maîtrise titulaires de la fonction publique territoriale ou inscrits sur liste d'aptitude.

Savoir-faire et savoir-être attendus:

- Techniques culinaires
- Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, de nutrition et de sécurité
- Connaissance des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Expérience en management
- Qualités relationnelles (équipe, fournisseurs et partenaires institutionnels)
- Pédagogie notamment auprès des enfants
- Maîtrise de l'outil informatique (Pack Office) pour la passation des commandes, la rédaction des fiches techniques et des menus, le suivi des stocks

Missions :

- 1) Gestion et pilotage de la production
 - En lien avec une diététicienne, élaborer les menus notamment avec des produits issus de l'agriculture biologique et en prenant en compte le plan alimentaire, les allergies et les PA de certains élèves.
 - Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini et passer les commandes auprès

des différents fournisseurs titulaires des marchés publics de la collectivité.

- . Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires.
- . Contrôler les approvisionnements.
- . Superviser la gestion du magasin et des stocks.

2) Production et préparation de plats

- . Cuisiner des préparations dans le respect de l'art culinaire.
- . Proposer de nouvelles recettes.
- . Organiser des repas thématiques par la préparation ponctuelle de buffets et repas à thème: Noël, repas du 3ème âge, semaine du goût.
- . Participation à des animations autour de la nutrition ou de l'éveil sensoriel.

3) Supervision de l'équipe

- . Organiser et contrôler le travail journalier de l'équipe.
- . Etablir quotidiennement les fiches de travail pour les agents.
- . Accueillir et accompagner les nouveaux arrivants (stagiaires et nouvelles recrues).

4) Réaliser l'entretien et l'hygiène des équipements et locaux

- . Vérifier le bon fonctionnement du matériel.
- . Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection.
- . Repérer les dysfonctionnements et les signaler.

Contact et informations complémentaires : Merci de transmettre un CV, une lettre de motivation et le dernière arrêté de situation administrative à l'adresse suivante: ressources-humaines@mairie-montastruc.fr

Rémunération: traitement indiciaire + RIFSEEP+CNAS

Pour toute question sur le poste, vous pouvez contacter Sylvie FORGUES, Responsable de la cuisine centrale au 05.34.26.01.84

Téléphone collectivité : 05 61 84 21 10

Adresse e-mail : dgs@mairie-montastruc.fr

Infirmière

Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE DE MONTASTRUC LA CONSEILLERE
Place de la mairie
31380MONTASTRUC LA CONSEILLERE
Référence : 0031220500651874
Date de publication de l'offre : 25/05/2022
Date limite de candidature : 24/06/2022
Poste à pourvoir le : 01/07/2022
Type d'emploi : Emploi permanent - création d'emploi
Ouvert aux contractuels : Oui (Art. L332-8 disposition 5 du code général de la fonction publique)
Temps de travail : Non Complet
Durée : 7h00
Nombre de postes : 1
Service d'affectation : Crèche des Oursons

Lieu de travail :

Lieu de travail :
Place de la mairie
31380 MONTASTRUC LA CONSEILLERE

Détails de l'offre

Grade(s) : Infirmier en soins généraux
Infirmier en soins généraux hors classe
Puéricultrice
Puéricultrice hors classe
Famille de métier : Santé publique > Activités de soins
Métier(s) : Infirmier ou infirmière

Descriptif de l'emploi :

La Crèche des Oursons accueille 35 jeunes enfants tous les jours du lundi au vendredi. L'équipe pluridisciplinaire est composée de 13 agents.

La Crèche des Oursons recherche aujourd'hui un(e) infirmier(e) à temps non-complet (7h/semaine ou 1j fixe/semaine) afin de compléter l'équipe et de prendre en charge la prévention et la surveillance médico-sociale de chacun. En collaboration avec le médecin référent de la Crèche et la Directrice, il ou elle accompagne les parents dans leur expérience parentale ainsi que les autres professionnelles de la Crèche en matière de santé, d'hygiène et de prévention.

Profil recherché :

Poste ouvert aux agents titulaires de la fonction publique ou inscrits sur liste d'aptitude. Les autres candidatures seront examinées et déboucheront le cas échéant sur un contrat à durée déterminée de droit public. Le niveau de rémunération sera alors défini selon le niveau d'expérience du candidat retenu.

Diplôme d'infirmière) d'Etat obligatoire.
Expérience auprès des jeunes enfants appréciée.

Missions :

- 1) Missions auprès des enfants
- Assure le suivi de leur santé, administre les traitements ou vérifie leur application.
 - Tient à jour les dossiers médicaux, autorisations parentales et les ordonnances.
 - Veille à l'application des PMI et de toutes les mesures nécessaires à l'accueil des enfants porteurs d'un handicap, d'une maladie chronique ou nécessitant une attention particulière.
 - Sensibilise les enfants sur l'importance de l'hygiène corporelle en complément des parents.

- Assure une vigilance sur les cas de maltraitance, de problèmes familiaux et sociaux ou de troubles de développement de l'enfant.

2) Rôle auprès des parents

- Se rend disponible pour les rencontrer et apporter ses connaissances sur les thèmes abordés.
- Informe les parents sur les soucis de santé de la journée et de la prise en charge effectuée.

3) Rôle auprès des autres professionnels

- Participe aux réunions d'équipe et soutient le projet éducatif
- Met en place des actions en matière de santé (protocoles, registre d'administration des médicaments)
- Apporte ses connaissances en matière de prévention, de dépistage et de prise en charge des problèmes de santé.
- Gère le stock de matériel médical et de médicaments et contrôle les dates d'ouverture et de péremption.

4) Rôle en matière de restauration et d'hygiène générale

- Supervise le respect de la démarche HACCP et sa traçabilité.
- Tient à jour le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.
- Vérifie le respect des règles d'hygiène et d'entretien des locaux, l'affichage des protocoles et procède au réajustement de leur organisation.

Contact et informations complémentaires : Merci de transmettre un CV, une lettre de motivation et le dernière arrêté de situation administrative à l'adresse suivante: ressources-humaines@mairie-montastruc.fr

Rémunération: traitement indiciaire + RIFSEEP+CNAS

Pour toute question sur le poste, vous pouvez contacter Magalie DURU, Directrice de la Crèche au 05.61.84.32.43
Téléphone collectivité : 05 61 84 21 10

Adresse e-mail : dgs@mairie-montastruc.fr