

Second.e de Cuisine Qualifié.e

Rejoignez une équipe engagée pour une alimentation saine et locale !

Qui sommes-nous ?

Le **Comité de Gestion du Restaurant Scolaire (CGRS)** est une association qui gère la restauration scolaire des écoles Jacques Prévert et Saint Joseph de Saffré.

Notre engagement : cuisiner chaque jour près de **400 repas** à partir de **produits frais, locaux et de saison**, dans une démarche engagée et respectueuse de l'équilibre et de la qualité alimentaire des enfants.

 1 rue de la Gourmandise – 44390 Saffré
 SIRET : 35312392000012

Le poste

Sous l'autorité de la cheffe de cuisine et de la coordinatrice de l'association, vous participez à la production culinaire quotidienne, au service des repas et à la continuité du service. Vous veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité et contribuez activement à la démarche qualité du restaurant.

Vos missions principales

Production culinaire

- Préparer, cuire et assembler les plats dans le respect des règles HACCP et du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Vérifier la qualité des denrées et signaler tout écart ou non-conformité
- Appliquer les fiches techniques et grammages établis

Service et remplacement

- Participer à la distribution des repas et veiller à la bonne présentation des plats
- Assurer le remplacement de la cheffe de cuisine en cas d'absence temporaire

Gestion et organisation

- Participer à la gestion des stocks, réception et rangement des marchandises
- Contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire et à la valorisation des déchets
- Participer à la traçabilité des opérations et au suivi des autocontrôles

Hygiène et entretien

- Entretenir et désinfecter les locaux, équipements et matériels conformément aux protocoles établis
-

Profil recherché

Compétences techniques

- Maîtrise des techniques culinaires de base et de production collective
- Connaissance des règles d'équilibre alimentaire et besoins nutritionnels des enfants
- Maîtrise de la réglementation en matière d'hygiène (HACCP)
- Utilisation et entretien du matériel professionnel de cuisine
- Application des procédures de traçabilité et gestion des températures
- Notions de gestion de stock et d'approvisionnement

Qualités personnelles

- **Esprit d'équipe**, coopération et entraide
- **Autonomie**, rigueur et sens de l'organisation
- **Respect** des consignes et des procédures
- **Amabilité** et sens du service (collègues, enfants, personnel encadrant)
- Ponctualité et assiduité
- Discrétion professionnelle

Formation et expérience

- **Formation** : CAP minimum (production culinaire, restauration collective)
- **Expérience** : exigée dans la restauration collective, idéalement en milieu scolaire
- **Atouts** : intérêt pour la cuisine maison, les produits locaux et l'alimentation durable
- Connaissance du milieu associatif appréciée

Ce que nous vous offrons

-  Un environnement de travail **convivial en équipe réduite**
-  Une cuisine équipée de **matériel professionnel moderne**
-  Des **produits de qualité** à valoriser au quotidien
-  Une participation active à un **projet éducatif et durable**
-  Une **formation continue** aux pratiques HACCP et aux nouvelles techniques
-  **Repas fournis** avant le service
-  **Vêtements professionnels et équipements** de protection fournis

Conditions du poste

Contrat et rémunération

Type de contrat : CDD de remplacement

Horaires et jours de travail : de 7h à 15h les lundi, mardi, jeudi et vendredi, hors périodes de vacances scolaires

Lieu : Restaurant scolaire de Saffré

Prise de poste : dès que possible

À savoir

Poste en journée avec **horaires stables et réguliers**
Rythme soutenu pendant le service du midi
Station debout prolongée et manipulation de charges
Exposition à la chaleur, au froid et à l'humidité (cuisine)
Permis B apprécié pour faciliter l'accès

Comment postuler ?

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) :

 **Par email** : rh@cgrssaffre.com

 **Par courrier** : CGRS – 1 rue de la Gourmandise – 44390 Saffré

Processus de recrutement

1. Envoi de votre candidature
 2. Présélection et contact téléphonique
 3. Entretien sur site avec visite des locaux
-

Prêt.e à rejoindre une cantine qui a du sens ?

Envoyez-nous votre candidature et participez à notre mission : **offrir aux enfants de Saffré une alimentation saine, locale et responsable !**