



## Annonce

# Chef.fe de cuisine 100% bio et fait maison

**Commune de 33 266 habitants (surclassée 40 000 à 80 000 habitants) de l'Est parisien en fort développement, reliée à Paris directement par la ligne 11, membre de l'Établissement Public Territorial Est Ensemble, la Ville de Romainville met en œuvre une transformation écologique et sociale ambitieuse, avec la volonté de faire autrement : favoriser la construction collective des politiques publiques (élus, agents municipaux, tissu associatif, habitants) et veiller à la transparence des décisions.**

Pour participer à cette transformation et au renouvellement des politiques en matière d'éducation à la petite enfance, Romainville recrute :

**un.e Chef.fe de cuisine**  
de l'office de production de l'école Maryse Bastié

**Cadres d'emplois des techniciens territoriaux (B)  
ou des agents de maîtrise ou des techniciens territoriaux (C)**  
(Poste ouvert aux fonctionnaires dans les conditions statutaires et aux contractuels)

Dans le cadre de sa nouvelle politique de transition écologique et alimentaire, la ville de Romainville ose **la révolution délicieuse !**

La Ville de Romainville a mis en place une politique innovante en matière de restauration scolaire visant à déployer le modèle « Cuisine du futur » en créant au sein de chaque école des **cuisines 100 % bio et fait maison.**

Ce modèle qualitatif et durable se déclinera dans une logique de responsabilité budgétaire jusqu'en 2030 et comportera à terme 7 cuisines :

- une cuisine déjà créée au **pôle éducatif (maternelle et primaire) Maryse Bastié en 2023**
- 3 nouvelles cuisines en cours de création couvrant les besoins de 66% des élèves de la commune en 2027
- amélioration des conditions de restauration des élèves via une démarche qualité et une exigence renforcée

Placé.e sous la responsabilité de la cheffe de service Restauration, vous êtes le nouveau ou la nouvelle **Chef.fe de cuisine de l'office de production du groupe scolaire Maryse Bastié.**

**Vous gérez la production des repas (300 repas) et précisément, vous :**

- élaborez des menus en lien avec le plan alimentaire
- vérifiez la qualité des produits, cuisinez et contrôlez la fabrication des plats
- réalisez des fiches techniques (recettes de cuisine)
- veillez à l'application de la méthode HACCP

**Vous dirigez et animez l'équipe. Précisément, vous :**

- assurez l'organisation du travail et répartissez les rôles opérationnels
- planifiez et gérez les effectifs par rapport à l'activité
- participez au recrutement et à l'intégration du personnel
- recueillez les besoins en formation et formez les personnels aux techniques culinaires
- animez des réunions et pré et post service (briefing et débriefing)
- sensibilisez les équipes aux pratiques écologiques
- êtes force de proposition pour la progression de leur polyvalence
- repérez et gérez les conflits
- identifiez les dysfonctionnements et mettez en place des actions correctives

- garantissez l'application des normes et règles d'hygiène et de sécurité

**Vous assurez, en particulier, un encadrement de proximité des salarié.e.s en insertion, commis de cuisine.**

**Vous :**

- participez à leur recrutement et à leur accompagnement professionnel
- assurez l'organisation de leur travail en lien avec le second de cuisine (planning, répartition des tâches, suivi des heures, évaluation du travail, cohésion d'équipe) et répartissez les rôles opérationnels
- les accompagnez au plus près, les premières semaines de leur arrivée, dans l'ensemble de leurs tâches
- assurez un lien avec le conseiller insertion professionnel pour un accompagnement global et transversal
- les sensibilisez aux pratiques écologiques (tri sélectif, zéro déchet, cuisine de transformation, mieux manger, choix des produits...) et êtes force de proposition pour la progression de leur polyvalence
- les formez dans l'appropriation des connaissances et gestes professionnels (AFEST), notamment par la mise en place d'ateliers
- garantissez l'application des règles d'hygiène et de sécurité du travail

**Vous pilotez également l'activité des équipements du point de vue administratif et financier, et vous :**

- contribuez à l'élaboration du budget
- mettez en œuvre le budget alloué
- gérez les stocks et les approvisionnements

**Compétences et qualités requises**

- Diplôme requis : CAP cuisine ou BEP métiers de la restauration / Bac professionnel en restauration...
- Expérience souhaitée 5 ans en restauration collective
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation Hygiène et sécurité (méthode HACCP, utilisation des matériels, des produits d'entretien, stockage et utilisation des produits dangereux)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Connaître et maîtriser les techniques culinaires, de cuisson et de production des repas en restauration collective
- Savoir organiser son activité et celle des équipes en fonction des priorités
- Savoir créer une cohésion d'équipe et accompagner dans le changement ; savoir prévenir et gérer les conflits
- Savoir rendre compte
- Sens du service public, devoir de réserve et disponibilité
- Capacité d'adaptation, réactivité, savoir gérer les situations de stress
- Savoir utiliser les outils bureautiques
- Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)
- Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des écoles

**Conditions :**

Lieu de travail principal : Cuisine Bastié, Romainville

Horaires 6h-14h30 – 1 mercredi / 2 non travaillé (1607 heures annualisées).

Travail pendant les vacances scolaires 1 semaine / 2 - 15 ARTT et 25 jours de congés annuels

Rémunération statutaire + régime indemnitaire ; possibilité de prime annuelle

Titres-restaurant et participation à la mutuelle (sous conditions)

Ville adhérente à Plurelya, gestionnaire d'œuvres sociales

Pour répondre à cette offre, merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

**Monsieur le Maire, par mail à : [votre.candidature@ville-romainville.fr](mailto:votre.candidature@ville-romainville.fr)**

Pour tout renseignement vous pouvez contacter la Direction des Relations Humaines au 01.49.15.55.60.

N.B : la date limite de dépôt des dossiers de candidatures mentionnée est à titre indicatif, des jurys de recrutement sont organisés tout au long de la procédure de recrutement.