



Passy
Pays du
Mont-Blanc



Chaîne des Fiz 2804 mètres d'altitude

Été comme hiver

- > Station de ski familiale de Plaine-Joux
- > Lac de Passy
- > Réserve naturelle de Passy-Sixt
- > Jardin des cimes

Commune de Passy au pays du Mont-Blanc (11 319 habitants)

Recrute au

Chef/Cheffe de Cuisine de production (H/F)

Cadre d'emploi des adjoints techniques
et agents de maîtrise territoriaux

Rattaché à la directrice de la cuisine Municipale, vous travaillez au sein de la cuisine Municipale de Passy.

Vous travaillerez **du lundi au vendredi de 5h00 à 12h00** (Cuisine municipale),

Agent de la municipalité de PASSY, vous évoluez dans un environnement sécurisé par votre tenue, par la fourniture d'équipements EPI (Veste, pantalon, chaussures de sécurité) et vos moyens matériels. La municipalité veille à votre qualité de vie au travail.

Contrat : CDI

Salaire : Salaire net approximatif simulé : ————€ (Technicien principal 1 ère classe) pour un emploi à temps complet.

Vos missions :

1) Gestion et pilotage de la production (900 couverts environ).

- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Contrôler les approvisionnements
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Effectuer les opérations d'inventaires mensuels
- Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire
- Encadrement des chauffeurs livreurs en cas d'absence du responsable de site
- Encadrement du second de cuisine Poste chaud et poste froid dans l'activité de gestion de la production culinaire
- Remplace et saisie de commande fournisseurs lors de congés de la responsable d'exploitation
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien
- Superviser la gestion du magasin et des stocks- saisie informatique sur logiciel de commande - Entrées et sorties de stock et saisie des factures fournisseurs

2) Participation à la démarche qualité

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien
- Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures
- Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser autant que de besoin
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire

Votre profil :

Adapter son rythme de travail aux exigences de la cuisine,
Savoir organiser méthodiquement son travail en fonction du temps imparti,
Connaissance du plan de maîtrise sanitaire,
Connaître les règles de stockage des produits,
Savoir travailler en équipe, en coordination avec les autres postes et sa hiérarchie,
Savoir garder son calme et son efficacité dans les moments de pression et d'imprévu.

Conditions d'emploi et avantages :

Respect des règles de conduite et de courtoisie au volant. Respect des normes HACCP, des notices et normes de sécurité, du port de la tenue professionnelle complète. Déplacements fréquents.
Recrutement selon les conditions statutaires relatives à la fonction publique territoriale. Régime indemnitaire, CIA. Tickets restaurant. Adhésion facultative à un contrat groupe prévoyance. Amicale du personnel communal. Prime mobilité durable. Compte épargne temps. Mise en œuvre qualité de vie au travail.

Retrouvez l'offre détaillée sur : www.ville-passy-mont-blanc.fr

Merci d'adresser votre candidature : CV, lettre de motivation et 3 dernières fiches d'évaluation (si titulaire FPT ou FPE)
- Par mail à candidatures@mairie-passy.fr
- Par courrier à : Monsieur le Maire de Passy, 1 place de la Mairie – 74190 PASSY

Pour tout renseignement technique concernant le poste, merci de contacter :
Madame Vanessa BORODINE - vbrodine@mairie-passy.fr
04 50 92 35 82 - 06 75 39 16 05
Date limite de candidature : XXX2025