



Les Ponts de Cé, commune de 13123 habitants, membre d'Angers Loire Métropole est traversée par La Loire est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

La Ville dispose des nombreux labels de qualité : ville fleurie, ville active et sportive, ville internet.

La municipalité fait également une part belle à la citoyenneté active : conseils de quartiers, plan climat élaboré avec les habitants, budget participatif, journée citoyenne, conseil municipal des jeunes, conseil municipal des enfants...

Elle est dotée d'un budget participatif et d'un plan climat communal élaboré avec les Ponts-de-Céais. Son budget annuel fait également l'objet d'un calcul de son impact climatique. Sa saison culturelle, la centaine d'associations présentes, les 1800 abonnés de la Médiathèque municipale, les 32 clubs sportifs font des Ponts-de-Cé une ville animée à l'année.

**Lettre de candidature,
CV sont à envoyer par mail
candidatures.rh@ville-lespontsdece.fr**

Renseignements :

Sur le poste ; Madame Sandra Marcellot
au 06 77 08 90 21

Autres domaines : Sandra Guesdon,
responsable RH au 02 41 79 75 91

Date limite des candidatures

15/11/2023

Poste à pourvoir : 01/01/2024

**Poste à 39 heures/semaine avec RTT –
horaires de 6h30-15h - 5 jours par
semaine (pas de travail le dimanche)**

Le CCAS de la ville des Ponts-de-Cé recrute pour la Résidence Autonomie« les Champs Fleuris » un chef de cuisine (H/F) à 35/35ème- catégorie B – cadre d'emploi des techniciens territoriaux

Le CCAS des Ponts de Cé propose de multiples services dans la logique du parcours de la personne âgée : actions de lien social et de prévention, service de portage de repas, service d'aide à domicile et Résidence Autonomie.

La Résidence Autonomie Les Champs Fleuris accueille 95 résidents âgés de 60 à 103 ans. Celle-ci permet aux seniors de garder un logement privatif tout en bénéficiant de services collectifs, garantissant sécurité et lien social. Le restaurant, au cœur de la Résidence, vient répondre à ce double objectif. Ouvert le midi, 6 jours sur 7, pour une centaine de couverts, il accueille également des personnes âgées vivant encore à leur domicile.

Descriptif du poste : Sous l'autorité de la responsable de la résidence et au sein d'une équipe de 18 agents, le chef de cuisine aura pour mission d'assurer l'organisation des repas de la résidence avec encadrement de l'équipe constituée de 3 agents et de collaborer à la construction et mise en œuvre du nouveau projet de la cuisine.

Activités principales :

- * Construire et conduire le projet alimentaire en lien avec une logique de développement durable, de type Cuisines Nourricières
- * Gérer et piloter la production des repas avec encadrement de l'équipe de cuisine
- * Suivre le budget de la restauration et assurer la gestion des stocks
- * Mener le projet de développement de la cuisine de la résidence dans le cadre du projet d'établissement
- * Participer aux différents réseaux sur les thématiques du bio, des circuits courts et des Cuisines Nourricières.

Profil :

- *Esprit d'initiative, capacité d'organisation
- *Connaître la réglementation relative à la restauration collective
- *Être à l'aise avec les outils informatiques
- *Avoir de l'expérience en tant que porteur de projet
- *Savoir faire preuve de rigueur sur le suivi budgétaire
- *Avoir une aisance en communication (rendre compte, transmettre)
- *Avoir déjà une expérience dans le management d'équipe (intelligence collective, mutualisation des compétences)
- *Savoir travailler en autonomie et dans une équipe pluridisciplinaire
- *Être impliqué dans les enjeux du développement durable et accompagner l'équipe dans la transition alimentaire
- * Formations et habilitations souhaitées : plan de maîtrise sanitaire, PMS, HACCP

Informations complémentaires:

Rejoindre le CCAS de la ville des Ponts-de-Cé, c'est bénéficier :- de prestations d'actions sociales (famille, chèques-vacances, scolarité, loisirs, culture avec le CNAS et l'Amicale de la ville, ...)- d'une mutuelle santé et prévoyance avec participation financière de la ville- d'un coffre-fort électronique offert à vie- de primes en complément de la rémunération- du télétravail (lorsque le poste le permet)- du forfait mobilités durables- de formation tout au long de la carrière -Et plus encore... rémunération sur la grille du grade détenu.