

# DIRECTEUR ADJOINT DIETETICIEN H/F

Référence RDVemploipublic.fr: **OFGC-2021-03-208839** mise en ligne le **18/03/2021**



## Employeur

### Mairie de MORSANG-SUR-ORGE

Commune, MORSANG SUR ORGE, Essonne (91)

21900 habitants

Membre de la Communauté d'Agglomération du Cœur d'Essonne

## Service

CUISINE CENTRALE

## Grade(s)

Technicien

Rédacteur

## Famille de métiers

Restauration collective

## Missions

Organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des 2200 repas servis aux différents convives ( crèche, scolaire, portage à domicile....) de la collectivité en collaboration avec le directeur de la cuisine centrale.

Organisation et gestion du service pendant les absences du directeur de la cuisine.

Passer les commandes de denrées et matériels nécessaires à la production des repas, suivi des demandes des services.

Contrôle de la qualité des produits, gestion des non-conformités.

Élaborer les menus, développer les menus à thème, participer et animer les commissions menus.

Contrôle de l' application de la méthode HACCP et du respect du PMS de l' unité de production.

Formation continue du personnel à l' hygiène, réalisation d' audits internes.

## Profil du candidat

Connaissance du milieu de la restauration collective dans une cuisine centrale.

Connaissance des règles d' hygiène et de la méthode HACCP.

Expérience dans un poste similaire souhaitable.

## Permis B

Obligatoire

## Poste à pourvoir le


01/04/2021

## Type d'emploi

Emploi Permanent

## Temps de travail

Temps complet

 Envoyer CV et lettre de motivation  
Madame le Maire  
Square Alexandre Christophe, BP4  
91390 MORSANG SUR ORGE