

La restauration municipale de Fontenay sous bois cherche son chef de cuisine

Vous aurez pour mission de produire les repas des 4500 convives qui déjeunent tous les midis dans les 18 écoles, 7 crèches, 2 clubs de personnes âgées, sans oublier les 150 bénéficiaires du portage à domicile.

Vos tâches quotidiennes consisteront, au sein de notre cuisine centrale « La Fontenaysienne », à animer et gérer une équipe de 17 cuisiniers et 2 plongeurs.

Vous intégrerez également, sous l'autorité du responsable de secteur et du chef de service, une équipe de cadre, motivés, débrouillards, inventifs et persévérants, travaillant tous de concert pour la continuité du service public

Contrairement à la restauration traditionnelle ou gastronomique, en restauration collective vous ne ferez pas d'horaires à rallonge, pas de coupures entre les services du midi et du soir; **vos horaires seront de 6h00 à 13h00 ou de 7h00 à 14h00 selon les jours de la semaine. Un confort de vie très appréciable.**

Contrairement à la restauration traditionnelle ou gastronomique, en restauration collective :

On ne cherche pas un « artiste », on cherche un « artisan »

On ne cherche pas l'excellence on vise l'efficacité

On ne cherche pas quelqu'un qui valorisera sa compétence individuelle, mais au contraire un chef de cuisine qui pilotera un projet collectif

Car à Fontenay sous Bois, la cantine, c'est une affaire importante ; c'est un service public qui témoigne d'un vrai savoir-faire des agents municipaux et reconnu partout en France jusque dans les autres mers.

- Lauréat des **Victoires des Cantines Rebelles** en 2019
- Labellisé **Ecocert en cuisine niveau 2** depuis 2020 (seule ville de France de plus de 50 000 hbts)
- Ville **Adhérente AGORES** et service restauration dirigé par son Vice-président.



- Des **approvisionnements locaux** et en circuit court qui garantissent un prix rémunérateur à nos fournisseurs, agriculteurs, pêcheurs, éleveurs ou apiculteurs à qui nous rendons visite régulièrement.
- De la **cuisine maison**, des formations à la cuisine « nourricière » de collectivité pour maintenir malgré un volume de production important, une vraie identité et un **soin culinaire**
- Une cuisine **tout en inox**, sans barquette plastique avec même une tournée de portage à domicile en barquette inox. Lancée en septembre 2021, une première en France, aujourd'hui dupliquée dans beaucoup de collectivités.
- Vous aurez même **un petit potager d'herbes aromatiques** où vous pourrez aller cueillir vous-même persil, basilic, ciboulette pour la production en cuisine.
- Des cuissons de nuit, des pâtisseries maison, **des innovations culinaires** (pas toujours appréciés des enfants la première fois, d'accord...) mais faite avec du cœur et de la sincérité !

Si comme nous, vous pensez qu'il est possible de nourrir 4500 enfants avec une cuisine de terroir, locale, maison avec des bons produits, bien cuisinés, sans plastiques ni pesticides.

Si comme nous, vous êtes convaincu que tout cela passe par des femmes et des hommes de terrain, soudés autour d'un projet collectif

Si comme nous, vous aimez ce métier, travailler en équipe, convaincre et faire adhérer.

Si comme nous, vous êtes diplômé en cuisine et formé à l'HACCP.

Si comme nous, vous souhaitez prouver que le service public de restauration collective est capable de faire aussi bien (et même mieux) que les sociétés privées de restauration.

Si vous adhérez à notre état d'esprit résumé ainsi : **« choisir la curiosité, l'humour et la bienveillance. Accueillir le risque avec la confiance en bandoulière. Rassurer, soutenir, être là »**

Si tout cela vous intéresse et que vous pensez correspondre au profil, alors rejoignez-nous en envoyant votre candidature à recrutement@fontenay-sous-bois.fr et/ou maxime.cordier@fontenay-sous-bois.fr

Pour toutes questions sur le poste ou la fiche de poste, contactez le service restauration au 01 49 74 79 76