

# LA COMMUNE D'URT (2 390 habitants) RECRUTE

## RESPONSABLE CUISINE SCOLAIRE (F/H)

### Emploi permanent à temps complet

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux, des agents de maîtrise et des techniciens territoriaux

*Emploi ouvert aux contractuels conformément aux dispositions de l'article L332-8 2° du Code Général de la Fonction Publique*

### Activités principales :

Sous l'autorité de Madame le Maire, et sous la responsabilité du Directeur Général des Services, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- Élaborer et préparer des menus adaptés et équilibrés à l'âge des enfants (entrées, plats, desserts) pour environ 150 à 180 convives par journée scolaire / 30 à 70 convives lors des périodes extrascolaires (centre de loisirs),
- Préparer et valoriser les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...),
- Préparer des repas : adapter les quantités pour éviter le gaspillage, présentation des plats et assiettes pour développer l'éducation au goût,
- Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail,
- Rechercher des producteurs de légumes, fruits, viandes, poissons dans un environnement géographique proche et établir des partenariats basés sur la qualité selon la réglementation en vigueur,
- Préparer et passer les commandes auprès des différents fournisseurs de produits alimentaires en respectant le budget,
- Réceptionner, contrôler et ranger les produits, vérification et suivi des bons de livraisons, enregistrement des températures et suivi de la traçabilité,
- S'impliquer dans la démarche qualité : respect des normes et du plan HACCP,
- S'impliquer dans l'éducation nutritionnelle des enfants et leur communiquer le plaisir de se nourrir,
- Participer aux actions visant à limiter le gaspillage,
- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux et du matériel utilisé.

### Profil attendu :

- Qualification minimale : CAP Cuisine,
- Expériences souhaitées sur un poste similaire,
- Maîtrise des normes HACCP et de l'équilibre alimentaire,
- Connaître les techniques de nettoyage et principes et produits de désinfection,
- Règles et consignes d'hygiène et de sécurité,
- Capacité managériale indispensable,
- Qualités relationnelles et de communication, sens du service public, capacités d'analyse et de synthèse,
- Capacité à travailler en équipe, esprit fédérateur et constructif,
- Sens de l'organisation, capacité d'adaptation, force de proposition.

### Conditions d'exercices :

- Assurer la préparation et la production de 180 repas par jour scolaire en liaison chaude dans le respect des normes et des règles d'hygiène et de sécurité,
- Ponctualité, disponibilité, adaptabilité et polyvalence,
- Être rigoureux et organisé,
- Capacité à travailler en équipe et avec des partenaires,
- Garant de l'image du service public de la commune (bonne attitude, comportement adapté),
- Être autonome tout en sachant rendre compte,
- Rémunération statutaire + IFSE et CIA + CET monétisé,
- Prévoyance à hauteur de 10€ / mois / Santé à venir.

CANDIDATEZ ICI



## Dépôt de candidature :

**Date limite de dépôt des candidatures : le 26 juin 2025 à 8 h**

**Les entretiens se tiendront entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 4 juillet 2025**

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

**POSTE A POURVOIR : 15 octobre 2025**

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE :**

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

**CANDIDATEZ ICI**

