

UN CUISINIER (H/F)

Poste à temps complet (35 heures hebdomadaires annualisées)

Grades d'adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe et adjoint technique territorial principal de 1^{ère} classe

Recrutement par voie statutaire ou à défaut par voie contractuelle conformément à l'article L.332-8-2° du Code Général de la Fonction Publique.

Activités principales :

Sous l'autorité de Monsieur le Maire et sous la responsabilité du Directeur Général des Services, vous serez en charge des tâches suivantes :

Assister le responsable de la restauration collective dans l'organisation de la production, l'approvisionnement et la gestion des stocks de denrées

- Coopérer à l'approvisionnement et à la gestion des stocks de denrées,
- Réceptionner les marchandises et contrôler leur conformité.

Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration (HACCP)

- Respecter le protocole de la marche en avant : port de la tenue réglementaire et des équipements de protection individuelle, désinfection des mains à chaque étape ...
- Assurer la traçabilité des produits : évaluation de la qualité et mesure de la température des matières premières et de leur environnement, prélèvement d'échantillons, tenue des registres...
- Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires en respectant les zones de préparation de la cuisine,
- Veiller au respect des grammages et à l'équilibre nutritionnel des repas, adaptés aux enfants de 3 à 11 ans.

Participer à l'élaboration des menus et aux commandes en lien avec le responsable de la restauration et la collectivité.

Entretenir les locaux et le matériel de la cuisine

- Nettoyer et désinfecter le matériel et les locaux dans le respect des fréquences définies par le protocole relatif aux normes HACCP.

Compétences :

- Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur,
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

Compétences techniques :

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène,
- Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité,
- Savoir présenter et décorer les plats,
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- Connaître les risques propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité,
- Connaître les techniques de service en salle,
- Connaître la technologie des matériels,
- Maîtriser les outils informatiques nécessaires à la gestion des stocks et aux commandes de denrées.

CANDIDATEZ ICI



Compétences relationnelles :

- Savoir organiser son temps,
- Être organisé, efficace et méthodique,
- Savoir travailler en équipe et savoir faire preuve de pédagogie,
- Discrétion professionnelle et devoir de réserve.

Conditions d'exercice :

- Horaires de travail : 7h30-15h (annualisation sur l'année scolaire)
- Travail occasionnel le week-end et jours fériés lors des « occasions festives » de la collectivité
- Règles professionnelles, éthique et déontologie, sens du service public
- Manipulation de produits chimiques et de matériels lourds
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Rémunération statutaire + participation prévoyance à un contrat labellisé + participation santé à un contrat de groupe + action sociale (CNAS).

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 24 NOVEMBRE 2025, à 8 heures.

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

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

POSTE À POURVOIR : 1^{er} DÉCEMBRE 2025

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

CANDIDATEZ ICI

