



SERVICE RESSOURCES HUMAINES

OUVERTURE DE POSTE EN INTERNE ET EXTERNE

DIRECTEUR(TRICE) DE LA CUISINE CENTRALE Service Education

Placé(e) sous l'autorité de la Direction de l'éducation et de la jeunesse, vous aurez en charge la gestion des moyens concourant à la production et à la distribution des repas élaborés à destination des écoles du 1er degré (maternelle et élémentaire), des crèches communales et du service de portage de repas à domicile. La cuisine centrale produit près de 2 000 repas par jour et se compose d'une équipe d'une quinzaine d'agents, dont 1 diététicienne, 1 chef de production, 7 cuisiniers, 2 magasiniers, 1 agent de plonge, 1 agent de service.

Engagée en faveur de la transition écologique et de la relocalisation de la production alimentaire, la commune de Cugnaux s'engage dans les orientations du Projet Agricole et Alimentaire Métropolitain (P.A.A.M.). Dans ce cadre, un plan d'actions ambitieux est soutenu en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire au sein des écoles, du développement de la capacité de production alimentaire locale par la réalisation d'un projet de maraîchage, de la formation des agents sur les marchés publics pour intégrer plus de produits locaux et bio et d'investissements matériels pour la cuisine centrale afin d'accompagner la mise en œuvre de ces orientations.

Missions principales :

Projet et développement

- Accompagner la mise en œuvre des orientations stratégiques de la commune en matière de restauration collective ;
- Soutenir le développement et l'amélioration du service, par un accompagnement des élus et de la Direction de l'éducation et de la jeunesse dans la prise de décision.

Cadre réglementaire

- Veiller à la stricte application de la réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire ;
- Élaborer des menus dans le respect des dispositions édictées par le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.) ;
- Encadrer l'élaboration et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) et des procédures H.A.C.C.P., dans une visée de « démarche qualité » ;
- Assurer une veille juridique et réglementaire à l'échelle du secteur d'activité.

Pilotage d'équipe

- Encadrer et organiser l'action des différents postes de la cuisine centrale (élaboration / gestion, production, réception / livraison / stockage, plonge / service de repas) ;
- Superviser la réalisation des prestations de restauration – qualitativement et quantitativement – en lien avec le Chef de production ;
- Fédérer et accompagner l'équipe dans son activité quotidienne, voire dans les changements d'organisation ;
- Animer la commission de restauration organisée en collaboration avec les différents partenaires.

Gestion financière

- Concevoir et gérer un budget de service en optimisant les coûts ;
- Réaliser les outils utiles à la gestion de l'activité de la cuisine centrale ;
- Définir les besoins et procéder au renouvellement des marchés afférents à la fourniture de denrées alimentaires et aux équipements ; suivre leur exécution dans le respect de la réglementation en vigueur.

Profil souhaité et qualités requises :

- Diplôme de formation supérieure en agroalimentaire ou hôtellerie/restauration, avec expérience significative sur un poste à responsabilité en cuisine centrale
- Qualités managériales avérées
- Maîtrise du cadre réglementaire en matière de restauration collective
- Connaissances des enjeux liés au développement durable appliqués à la restauration collective (loi EGALIM)
- Maîtrise de l'outil informatique et de certains pro-logiciels (ex. E-pack hygiène, Ecodor, Ciril Enfance/Finances, Mysirus, Mobilunch, etc.)
- Autonomie, sens de l'organisation et des responsabilités
- Rigueur administrative et budgétaire
- Sens du service public

Cadres d'emploi envisagés : Attachés territoriaux, Ingénieurs territoriaux, Techniciens territoriaux

Informations liées au poste :

- Temps complet
- Lieu de travail : Cuisine Centrale 31270 Cugnaux
- Cycle de travail 38h/semaine sur 5 jours/semaine

Rémunération : Statutaire + Régime Indemnitare

Avantages sociaux :

- RTT (18 jours / an)
- Adhésion au Comité des Œuvres Sociales Plurelya
- Participation à la prévoyance labellisée
- Participation employeur à la mutuelle
- Chèques Cadhoc en fin d'année (150€ par agent + 25€ par enfant de moins de 14 ans).

Poste à pourvoir : Au plus tôt

Adresser un CV actualisé, une lettre de motivation indiquant l'intitulé exact de l'offre et votre dernier arrêté de situation administrative ou justificatif de réussite au concours à :

Monsieur le Maire,
MAIRIE DE CUGNAUX
Hôtel de Ville
5 place de l'Église 31270 CUGNAUX

ou

Par mail : contact.site@mairie-cugnaux.fr

**Candidature à envoyer avant
le 25/12/2025**