



SERVICE RESSOURCES HUMAINES

OUVERTURE DE POSTE EN EXTERNE

CUISINIER(ERE) *Cuisine Centrale*

Placé(e) sous l'autorité du responsable de production de la cuisine centrale, vous aurez en charge la production, la livraison et la distribution des repas élaborés à destination des écoles, des crèches et du service de portage de repas à domicile.

La cuisine centrale produit près de 2000 repas par jour et se compose d'une équipe d'une quinzaine d'agents, dont 1 diététicienne, 1 responsable de production, 1 gestionnaire administratif et financier, 9 cuisiniers, 2 magasiniers, 1 agent de plonge, 1 agent de service.

Missions principales :

- Participer à la conception des menus – en lien avec la diététicienne et le responsable de production – et être force de proposition ou d'ajustement sur le contenu des recettes,
- Cuisiner et assurer la présentation des préparations culinaires en cuisine centrale et au sein des cuisines satellites (écoles),
- Mettre en œuvre des techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires,
- Participer à la préparation et à l'allotissement des repas dédiés au service de portage à domicile (liaison froide),
- Contrôler la qualité des produits alimentaires de base utilisés et des préparations culinaires (goût, aspect, texture, etc.),
- Assurer la livraison des repas sur les cuisines satellites des écoles et des crèches (liaison chaude),
- Participer au service des repas sur les cantines scolaires tout en assurant une proximité avec les enfants, les équipes de service et les hôtelières,
- Veiller au respect et à la mise en œuvre des normes HACCP (procédure, autocontrôle et traçabilité via le logiciel e-PACK) et du Plan de maîtrise sanitaire,
- Participer au suivi de la maintenance préventive sur l'ensemble des sites et du matériel de restauration utilisé,
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production.

Profil souhaité et qualités requises :

- Titulaire d'un CAP et/ou BEP Cuisine, d'un BAC PRO Restauration voire d'un diplôme supérieur,
- Titulaire du permis B,
- Maîtriser les techniques culinaires et les pratiques en restauration collective (gammes de produits et modes de cuisson notamment),
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires applicables en restauration collective (liaison chaude et froide),
- Disposer d'une forte capacité d'adaptation, d'un sens de l'organisation et d'une réelle aptitude à travailler en équipe,
- Avoir le sens du service public.

Cadre d'emploi envisagé : Adjoints techniques territoriaux

Informations liées au poste :

- Temps complet : 38h/semaine
- Lieux de travail : Cuisine centrale et cuisines satellites au sein des écoles du 1^{er} degré
- Horaires de travail en journée continue :
 - ✓ En période scolaire : du lundi au vendredi de 6h30 à 14h15 – et de 7h à 14h15 le mercredi
 - ✓ En période de vacances scolaires : du lundi au vendredi de 7h à 14h
- Obligation de poser les congés et RTT pendant les vacances scolaires
- Port d'une tenue de travail et d'équipements de protection individuelle (fournis).

Rémunération : Statutaire + Régime Indemnitare

Avantages sociaux :

- RTT
- Tickets restaurant (20 tickets par mois – valeur faciale 7€)
- Chèques Cadhoc (150€ par agent + 25€ par enfant de moins de 14 ans)
- Prime en juin et en novembre 516€ brut (proratisé en fonction du temps de présence)
- Participation à la prévoyance

Poste à pourvoir : Dès que possible

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 11/03/2026**