SERVICE RESSOURCES HUMAINES

OUVERTURE DE POSTE EN INTERNE/EXTERNE

CUISINIER Cuisine Centrale (H/F)

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 directeur, 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 1er 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 Indemnitaire

Avantages sociaux : ** sous conditions*

- RTT (18 jours) *
- Tickets restaurant (20 tickets par mois pendant 10 mois – valeur faciale 7€) *
- Chèques Cadhoc (150€ par agent + 25€ par enfant de moins de 14 ans)
- Prime en juin et en novembre de 516 € bruts *
- Participation employeur à une prévoyance labelisée
- Participation employeur à la mutuelle (contrat groupe MNT) *
- Adhésion à un comité d'œuvres sociales Plurelya *

Poste à pourvoir : 01/03/2027

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 sur le site www.emploi-territorial.fr :

Numéro de l'offre : O031261019000058

REFERENCE A RAPPELER SUR VOTRE CANDIDATURE : 2026-005-EDU

Candidature à envoyer avant le 18/11/2026