

⌂ Résultat précédent (55/321)

⌂ Résultat suivant (57/321)

CUISINIER(E)

Offre n° O049250623000408
Publiée le 23/06/2025

Synthèse de l'offre

Employeur	BEAUPREAU EN MAUGES
Lieu de travail	📍 16 Rue de la Meranderie (Villedieu-la-Blouère), Beaupréau-en-Mauges (Maine-et-Loire)
Poste à pourvoir le	01/10/2025
Date limite de candidature	23/07/2025
Type d'emploi	Emploi permanent - vacance d'emploi
Motif de vacance du poste	Poste vacant suite à une disponibilité

Détails de l'offre

Famille de métiers	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective	Grade(s) recherché(s)	Adjoint technique Adjoint technique principal de 2ème classe Adjoint technique principal de 1ère classe Agent de maîtrise Agent de maîtrise principal
Métier(s)	➔ Cuisinier ou cuisinière		
Ouvert aux contractuels	Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique) Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.		
Temps de travail	Temps non complet, 30h00 hebdomadaire	Télétravail	Non
Management	Non	Experience souhaitée	Confirmé

Descriptif de l'emploi

La commune de Beaupréau-en-Mauges recrute un(e) cuisinier(ère) pour la commune déléguée de Villedieu la Blouère. Poste à temps non complet (30/35ème) rattaché à la cheffe de cuisine. Périodes scolaires (lundi mardi jeudi vendredi) 8 heures/jour 7h00 à 15h00, vacances scolaires cuisine pour l'ALSH (lundi jeudi) 8 h/jour

La personne recrutée aura pour missions de :

- gérer la production des repas
- réaliser, valoriser et distribuer les préparations culinaires, participer à la gestion des approvisionnements et stockages
- assurer la mise en place du service, le nettoyage de la cuisine dans le respect des règles protocolaires, d'hygiène et de sécurité.

Missions / conditions d'exercice

Activités principales :

Gérer la production

- participer à la gestion des commandes d'approvisionnement en veillant à limiter le gaspillage
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur
- travailler en binôme avec l'aide cuisine
- Participer à la mise en place des projets du secteur restauration scolaire (Gestion des déchets, Projet Alimentaire Territorial (PAT)...)...
- contribuer au suivi de la maintenance du matériel et locaux de cuisine et restauration et faire intervenir les sociétés ou les services municipaux en cas de besoin
- Collaborer à l'évaluation des besoins en investissement en lien avec la cheffe de cuisine

- suivre les plans de maîtrise sanitaire (PMS) et le plan de nettoyage.
- Répondre aux obligations légales en restauration collective
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
- Alerter les services compétents, responsables et les familles en cas d'accident.
- Signaler les dysfonctionnements et les situations difficiles ou délicates à la responsable hiérarchique.
- Participer à une réunion de travail hebdomadaire avec la cheffe de cuisine

Réaliser les préparations culinaires et assurer la distribution des repas

- participer à l'élaboration des menus en proposant des repas variés respectant l'équilibre alimentaire liés aux besoins de l'enfant en vigueur.
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
- Cuisiner et préparer les plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus pour partie de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation)
- Assurer la distribution des repas en valorisant la présentation des plats, dans le respect des règles d'hygiène, des PAI et des régimes alimentaires.
- Appliquer et veiller au respect des normes HACCP et PMS tant dans la préparation et la distribution des repas

Assurer la mise en place du service, l'entretien des matériels et locaux de cuisine

- Assurer la mise en place, le service, la plonge, le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux de cuisine, dans le respect des plans de nettoyage et de désinfection, du PMS et des normes HACCP
- Respecter et faire respecter le port correct des E.P.I
- Encadrer l'équipe de mise en place et de nettoyage en lien avec la cheffe de cuisine

Activités secondaires :

- Accueillir et encadrer des stagiaires
- Assurer une continuité de service et un relai des missions de gestion en cas d'absence de la cheffe de cuisine

Conditions particulières, sujétions :

- Rythme soutenu
- Station debout prolongée
- Bruit important sur le temps du repas
- Travail isolé
- Respect des normes d'hygiène
- Port des EPI
- Congés pendant les vacances scolaires et pendant la fermeture de l'ALSH

Profils recherchés

Diplôme/habilitation/permis/qualification souhaités à l'exercice des fonctions :

- BAC Professionnel cuisinier ou formation professionnelle équivalente
- Cuisinier gestionnaire en restauration collective
- Formation protocole HACCP

Compétences requises :

Connaissances :

- De l'enfant et de ses besoins pendant le repas : développement, rythme, autonomie etc...
- Du règlement de fonctionnement des restaurants scolaires et du OAME
- De la loi EGALIM et du projet Alimentaire Territorial
- Des règles d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaire (Plan de Maîtrise sanitaire, HACCP, guide des bonnes pratiques d'hygiène, GEMRCN, PAI...)
- Des produits (SIQO) et des méthodes d'évaluation des aliments : qualité et valeur nutritionnelle
- Des techniques et procédures de nettoyage
- Des règles d'utilisation et de stockage des produits, des matériels et des machines de nettoyage
- Des gestes et postures à adopter dans le cadre du travail de restauration et nettoyage (EPI, procédures...)

Savoir-faire :

- Maîtriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective
- Respecter les délais de fabrication et de conservation des denrées alimentaires
- Encadrer une équipe.
- Adopter une attitude similaire avec tous les enfants et assurer leur sécurité physique, morale et sanitaire
- Savoir lire et appliquer un PAI et assurer la distribution de plats avec régimes alimentaires spécifiques
- Sensibiliser les enfants aux différentes saveurs proposées

Savoir-être :

- Être rigoureux et organisé
- Savoir repérer et signaler tout dysfonctionnement concernant la démarche qualité
- Être capable de conseiller et à la gestion des quantités de déchets

- Être sensible au gaspillage et à la gestion des quantités de déchets
- S'inscrire dans une démarche de sensibilisation au développement durable
- Être autonome et savoir prendre des initiatives
- Rendre compte d'observations et d'activités effectuées et transmettre toute information à sa hiérarchie
- Communiquer avec souplesse et bon sens avec les collègues, les enfants, les familles, les prestataires et partenaires extérieurs
- Veiller au bien-être physique et psychologique des enfants et des agents
- Être capable de maintenir un rythme soutenu et rester dynamique, agréable et réactive tout au long du service
- Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

Contact et modalités de candidature

Contact

02 41 71 76 92

Informations complémentaires

Candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation pour les agents titulaires) à envoyer soit par voie postale à Monsieur le Maire Commune de Beaupréau-en-Mauges - 2 Rue Robert Schuman - CS10063 - Beaupréau - 49602 BEAUPREAU-EN-MAUGES CEDEX soit par courriel rh@beaupreauenmauges.fr

 [DÉPOSER MA CANDIDATURE](#)

✓ Travaillleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.