



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier·ère

Bienvenue à Beaupréau-en-Mauges !

Ici, vous travaillerez dans un cadre de vie qui bouge au rythme de la nature, de l'économie florissante et d'un riche patrimoine offrant de nombreuses opportunités à exploiter. Beaupréau-en-Mauges, c'est une équipe municipale dynamique, active, favorisant le développement des compétences de ses agents. Motivé·e, rigoureux·se et dynamique, vous avez envie de mettre votre savoir-faire au service de la commune et de ses habitants ? N'attendez plus pour candidater !

La cuisine n'a aucun secret pour vous ? Ça tombe bien... La commune de Beaupréau-en-Mauges recrute un·e cuisinier·ère de restaurant scolaire autogéré à temps complet.

Missions

Gestion de la production du restaurant scolaire de Gesté

- élabore et planifie les menus variés et équilibrés, adaptés aux besoins de l'enfant,
- gère les commandes d'approvisionnement en limitant le gaspillage alimentaire,
- réceptionne et contrôle les livraisons,
- assure le rangement et le stockage des denrées,
- établi les engagements et bons de commande et suit le budget de fonctionnement alloué,
- travaille en collaboration avec le cuisinier du restaurant scolaire de Villedieu-la-Blouère pour la commande des denrées ALSH selon les stocks disponibles,
- contribue à la mise en œuvre des objectifs de la Loi EGALIM et du PAT,
- met à jour et suit le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et le plan de nettoyage,
- intègre les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces...).

Profil recherché

- Titulaire d'un BAC Professionnel cuisinier ou formation professionnelle équivalente
- Dispose d'une expérience de cuisinier·ère gestionnaire en restauration collective
- Titulaire d'une formation protocole HACCP

Ce qui vous caractérise :

- Vous êtes **dynamique, organisé·e, rigoureux·se et autonome**
- Vous avez le **sens des responsabilités** et savez **prendre des initiatives**
- Vous êtes **vigilant·e** face aux dysfonctionnements et **respectez** la démarche qualité

Préparation culinaires et distribution des repas

- cuisine et prépare les repas dans le respect des règles de l'art culinaire et des normes HACCP,
- intègre des produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique ou durable,
- vérifie la qualité, le goût, la texture des préparations,
- assure la distribution des repas en tenant compte des PAI et régimes spécifiques,
- accompagne l'aide cuisine et travaille en binôme avec,
- assure 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,
- respecte et fait respecter le port correct des EPI,
- accompagne l'équipe chargée de la mise en place et du nettoyage du restaurant,
- suit la maintenance du matériel et sollicite les interventions nécessaires (prestataires ou services municipaux),
- évalue les besoins en investissement.

Conditions de recrutement

Poste à temps complet à pourvoir le 1^{er} février 2026

- Poste ouvert aux grades d'agent de maîtrise (emploi permanent, vacance d'emploi)
Par voie statutaire ou à défaut contractuelle

Lieu de travail : restaurants scolaires de Gesté et Villedieu-la-Blouère (vacances scolaires)

- Rémunération en fonction du niveau et des compétences selon la grille indiciaire

- Prime annuelle, CNAS, RIFSEEP, protection sociale prévoyance

Candidature à adresser à :

(lettre de motivation, CV et dernier arrêté de situation pour les agents titulaires)

Monsieur le Maire - Ville de Beaupréau-en-Mauges
2 rue Robert Schuman - CS10063 - Beaupréau
49602 BEAUPRÉAU-EN-MAUGES CEDEX
ou par mail à rh@beaupreauenmauges.fr

Date limite de candidature : **31 décembre 2025** | [Détail de l'offre sur Emploi Territorial](#)

Ville de Beaupréau-en-Mauges

2 rue Robert Schuman - Beaupréau
49600 BEAUPRÉAU-EN-MAUGES
02 41 71 76 80 | accueil@beaupreauenmauges.fr | www.beaupreauenmauges.fr



5 bonnes raisons de travailler à Beaupréau-en-Mauges

© Richard Bosseau



Une situation géographique idéale

Beaupréau-en-Mauges est la 5^{ème} commune du Maine-et-Loire avec ses 24 615 habitants (population au 1er janvier 2025). Elle est située au cœur des Mauges, entre les villes d'Angers, Cholet et Nantes.



Une communauté d'agglomération forte

Beaupréau-en-Mauges fait partie de la communauté d'agglomération Mauges Communauté. Cette intercommunalité de plus de 120 000 habitants regroupe six communes nouvelles : Beaupréau-en-Mauges, Chemillé-en-Anjou, Mauges-sur-Loire, Montrevault-sur-Èvre, Orée-d'Anjou et Sèvremoine.



Un cadre de vie valorisé

Le territoire rural de la commune est très étendu sur une superficie de 240 km². Les espaces verts sont nombreux et vastes. La vallée de l'Èvre participe à cet environnement où il fait bon vivre.



Un dynamisme économique

Beaupréau-en-Mauges est une commune à l'économie florissante. Elle accueille plusieurs grandes entreprises (Manitou, Itancia, Lacroix Electronics, Alfi Technologies...) mais aussi des dizaines de sociétés plus petites, industrielles, artisanales et de services. De nombreux commerces de proximité et cinq marchés hebdomadaires animent la commune.



Une proximité des services

La vie quotidienne des habitants est facilitée par de nombreux services de proximité : scolaires (de la maternelle au lycée), de santé (maisons de santé pluridisciplinaires, hôpital de proximité), sportifs (piscine, piste d'athlétisme, terrains synthétiques, terrains multisports...) et culturels (programmation artistique Scènes de Pays, salles de spectacles, bibliothèques et médiathèques, école de musique...). Le tissu associatif de Beaupréau-en-Mauges est très dynamique avec plus de 400 associations locales qui proposent des activités diverses tout au long de l'année.