

Offre d'emploi

→ **Chef-cuisinier au restaurant scolaire**

Description de la collectivité

Bourg dynamique de 4 200 hab. située dans la vallée de la Vire, au sud de St-Lô

A84 à 10 mn, Caen à 35 mn

Politique active d'investissement, nombreux projets structurants en cours et à venir

Descriptif des missions du poste

Sous l'autorité du Maire-adjoint à la vie scolaire et du responsable des affaires scolaires :

1) Encadrement et organisation de la production culinaire

- Superviser et coordonner la préparation, la cuisson et la distribution de 300 repas/jour pour les élèves maternels et élémentaires
- Élaborer des menus équilibrés et variés, en privilégiant les produits frais, locaux et bio, dans le respect des réglementations en vigueur
- Organiser et réaliser la production quotidienne des repas
- Contrôler la qualité gustative et la présentation des plats
- Adapter les quantités produites aux effectifs prévisionnels
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets (compostage, tri sélectif).

2) Gestion des approvisionnements et stockages des produits et denrées

- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats
- Participer à la préparation et au suivi des commandes
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- 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

3) Encadrement et organisation du service

- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps des repas
- Encadrer et animer l'équipe d'agents
- Répartir les tâches et veiller au bon fonctionnement du service
- Accompagner les agents dans l'application des procédures

4) Mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de St-Lô Agglo

- Intégrer les objectifs du PAT dans l'élaboration des menus (circuits courts, produits locaux, développement durable)
- Collaborer avec les producteurs locaux et les partenaires de St-Lô Agglo pour s'approvisionner en produits
- Sensibiliser les équipes et les enfants aux enjeux du PAT (éducation à l'alimentation durable, réduction du gaspillage, etc.)
- Rendre compte régulièrement à la collectivité et à St-Lô Agglo sur l'avancement des actions liées au PAT

5) Assurer le nettoyage des locaux et matériels de cuisine dans le respect des règles d'hygiène

- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, nettoyer la vaisselle, la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc.
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective
- Pendant les périodes de congés scolaires, participer aux travaux de nettoyage approfondi

Mission complémentaire

- Assurer la préparation et la livraison des repas de La résidence autonomie La Mautelière

Profil recherché

- **Formations et qualifications :**
 - CAP « cuisine » ou équivalent
- **Compétences professionnelles et techniques :**
 - Maîtriser les techniques culinaires et de la gestion de production en grande quantité
 - Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants
 - Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage
 - Connaître les principes de nettoyage et de désinfection
 - Maîtriser les outils informatiques (bureautique, messagerie...)
- **Qualités relationnelles :**
 - Sens de l'autorité et capacité à gérer des situations conflictuelles
 - Etre ponctuel, assidu et rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)
 - Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien
 - Savoir travailler en équipe
 - Etre efficace, réactif et créatif

Avantages

Régime indemnitaire, COS normand, aide mutuelle & prévoyance

Modalités de candidature

Date prévue du recrutement 15/12/2026

Date limite de candidature 11/09/2026

Envoyez CV + lettre de motivation à : Roselyne ROULLIER (responsable des affaires scolaires)
02 33 77 87 30
roselyne.roullier@conde-sur-vire.fr