

Cuisinier (h/f)

Offre n° O063250724000155

Publiée le 24/07/2025



Synthèse de l'offre

Employeur : COMMUNE DE SAINT PRIEST DES CHAMPS

Lieu de travail : MAIRIE 63640 SAINT PRIEST DES CHAMPS, Saint-Priest-des-Champs (Puy-de-Dôme)

Poste à pourvoir le : 25/08/2025

Date limite de candidature : 01/08/2025

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 3 ou 4 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un poste dans une collectivité de petite taille. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions / conditions d'exercice :

Réaliser et servir les repas à la cantine, assurer l'entretien des locaux communaux

- SERVICE COLLECTIF :
- élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;
- rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;
- participer aux commissions des menus ;
- réaliser le service aux postes froids et chauds ;
- assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...) ;

- élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du Grenelle de l'environnement.

- ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;
- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;
- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...) ;
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Assurer l'entretien des locaux communaux :

- Trier et évacuer les déchets courants
- Gestion des commandes alimentaires et produits d'entretiens,
- Réaliser le nettoyage des différentes salles communales
- Contrôler l'état de propreté des locaux

Profils recherchés :

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

- SAVOIRS :

- * Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- * Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- * Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- * Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
- * Maîtriser les techniques de nettoyage.
- * Posséder les bases du service en salle.

- SAVOIR FAIRE :

- * Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- * Savoir présenter et décorer les plats.
- * Evaluer la qualité des produits de base.
- * Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- * Vérifier les préparations culinaires.
- * Proposer de nouvelles recettes.
- * Appliquer les règles de sécurité du travail.
- * Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- * Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers .
- * Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.

* Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ETRE :

* Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).

* Etre autonome et force de proposition.

* Avoir le sens de l'organisation.

* Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.

* Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.

* Avoir le sens du service public.

Contact et modalités de candidature

Contact : 04 73 52 51 45

Informations complémentaires :

par courrier

mairie

le bourg 63640 st priest des champs

Adresse de l'employeur : COMMUNE DE SAINT PRIEST DES CHAMPS

>MAIRIE 63640 SAINT PRIEST DES CHAMPS

63640 SAINT PRIEST DES CHAMPS

Travailleurs 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.