



## **Recrutement d'un**

### **Cuisinier (H / F) pour le pôle de remplacement du service vie scolaire**

#### **Descriptif de l'emploi**

Sous la responsabilité du responsable du service des affaires scolaires, vous exercerez vos missions au sein de nos restaurants municipaux selon les besoins (restaurant de la résidence-autonomie et restaurant scolaire). Vous élaborerez des préparations culinaires à partir de denrées alimentaires brutes et/ ou transformées.

CDD pouvant aller jusqu'à 6 mois

#### **Missions / conditions d'exercice :**

- Assurer la production des plats, préparation des entrées, plats et desserts
- Elaborer et réaliser des menus équilibrés
- Assurer la bonne exécution des différentes tâches afférentes en cuisine
- Assurer la distribution des plats en salle
- Passer les commandes auprès des fournisseurs, en assurer le contrôle et le suivi
- Favoriser les achats de denrées en circuits courts et produits locaux
- Participer au nettoyage et à la désinfection des matériels et des locaux
- Respecter et assurer le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (mise à jour des documents, mise en place et animation de réunions d'équipe restauration, ...).
- 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 du gaspillage alimentaire, valorisation et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires...)

#### **Profil recherché :**

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

#### **Savoir faire :**

. Maîtriser les techniques culinaires

- . Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP).
- . Maîtriser les techniques de nettoyage.
- . Evaluer la qualité des produits de base.
- . Confectionner des plats spécifiques en fonction des régimes alimentaires (PAI)
- . Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

**Savoir être :**

- . Avoir de la rigueur
- . Être autonome et force de proposition.
- . Avoir le sens de l'organisation.
- . Disposer d'un bon relationnel.
- . Capacité à travailler au sein d'une équipe.
- . Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- . Avoir le sens du service public.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) **avant le 15 mars 2026** par courrier à Monsieur le Maire, Esplanade Raymond Collet 14730 GIBERVILLE ou par mail : [fnormand@giberville.fr](mailto:fnormand@giberville.fr).