Profil de poste : Cuisinier (F/H)

Poste à temps complet
Affectation : Pôle famille
Cadre d'emploi : Agent de maîtrise – adjoints technique territorial
Statut : Titulaire, à défaut contractuel de droit public

CONTEXTE

Située à proximité de Vannes, la commune de Grand-Champ connaît un développement soutenu et porte des projets ambitieux au service de ses habitants. Forte de ses 6 000 habitants, de son tissu associatif dynamique et de ses nombreux équipements publics, la commune s'attache à offrir un service public de qualité tout en préparant les enjeux de demain.

La commune recrute son/sa : **Cuisinier (F/H)**

Rattaché au responsable de la restauration collective, le cuisinier assure la préparation et la réalisation des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il participe à l'élaboration des menus, à la préparation des denrées, à la production et au dressage des repas. Il veille à la qualité des repas servis et contribue au bon fonctionnement quotidien du restaurant scolaire.

Conditions particulières liées aux travaux du restaurant scolaire :
L'année scolaire 2026-2027 sera une année de transition pour la restauration scolaire de la commune, le restaurant étant actuellement en rénovation. Durant cette période, l'organisation du service sera temporairement adaptée.
Cette étape constitue surtout le point de départ d'un beau projet pour l'avenir. À l'issue des travaux, la commune souhaite faire évoluer sa restauration scolaire autour de la production sur place, de la qualité des repas et du respect de valeurs fortes pour les enfants : bien manger, privilégier des produits de qualité et construire une restauration collective toujours plus responsable et adaptée aux besoins des familles.
Le futur cuisinier aura ainsi l'opportunité de prendre part à cette réflexion et de contribuer, aux côtés des équipes et des élus, à la construction et à la mise en œuvre de ce nouveau projet de restauration scolaire.

Missions :

L'agent exerce les missions suivantes :

- Produire et préparer les repas
- Préparer et réaliser les repas dans le respect des menus, recettes et quantités prévues.
- Assurer la qualité et la présentation des préparations.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, PMS, traçabilité).
- Prendre en compte les allergies, régimes particuliers et PAI selon les procédures définies.
- Organiser son travail afin de respecter les horaires de production et de service.
- Contrôler les denrées à réception et participer au suivi des stocks.

Missions secondaires :
- Participer au service et à la distribution des repas.
- Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux, matériels et équipements.
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Signaler les besoins, anomalies ou dysfonctionnements constatés.
- Participer ponctuellement aux repas à thème ou actions liées à la restauration scolaire.
- Assurer la continuité du service en fonction des besoins de la collectivité.

Qualifications :
- CAP Cuisine ou diplôme équivalent ;
- BEP ou Bac professionnel dans le domaine de la restauration apprécié.

Savoirs :

- Techniques culinaires et fonctionnement d'une cuisine collective.
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Méthode HACCP et principes du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Règles de conservation, stockage et traçabilité des aliments.
- Notions d'équilibre alimentaire et de nutrition, notamment pour les enfants.

- Connaissance des principaux allergènes et régimes alimentaires spécifiques.
- Règles d'utilisation et d'entretien des matériels de cuisine.

Savoir-faire
- Maîtriser les techniques culinaires de base.
- Savoir organiser les différentes étapes de préparation d'un repas.
- Savoir respecter une fiche technique et adapter les quantités aux effectifs.
- Savoir appliquer les procédures HACCP et assurer les autocontrôles.
- Savoir utiliser et entretenir les équipements professionnels.
- Savoir gérer son temps et respecter les délais de production.
- Savoir identifier et signaler une anomalie ou un risque sanitaire.
- Savoir travailler dans le respect des règles de sécurité.

Savoir-être :
- Rigueur et sens de l'organisation.
- Autonomie.
- Ponctualité et assiduité.
- Sens des responsabilités.
- Capacité à travailler en équipe.
- Réactivité et capacité d'adaptation.
- Bon relationnel.
- Sens du service public.
- Respect des consignes et des procédures.

Rémunération :
Rémunération statutaire + RIFSEEP + Participation à la mutuelle et à la prévoyance si adhésion aux contrats groupes

Date limite des candidatures : 30 novembre 2026
Prise de poste : 1er janvier 2027
Entretien prévisionnel entre le 14 et le 18 décembre 2026

Adresser lettre de motivation et curriculum vitae à :
Madame LE MEUR Dominique
Maire de Grand-Champ
Rue de la Résistance
56 390 GRAND-CHAMP

ou par courriel à :
grh@grandchamp.fr