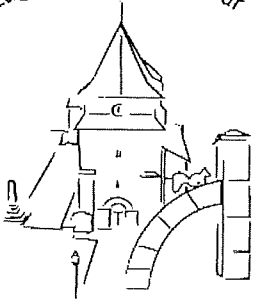


Lagarde-Marc-la-Tour



## OFFRE D'EMPLOI

### POSTE DE CUISINIER(E) POLYVALENT

A POURVOIR AU 01/09/2026

**Durée de travail :** 28h00

**Ce poste est-il ouvert aux contractuels à titre dérogatoire ?** Oui

**Numéro de l'offre :** O019260601000983

**Grade(s) :** Adjoint technique ; Adjoint technique principal de 1ère classe ; Adjoint technique principal de 2ème classe

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

La collectivité recherche un cuisinier polyvalent chargé d'assurer l'ensemble des activités liées au fonctionnement du service de restauration collective. Sous l'autorité de l'adjoint chargé de la cantine et des écoles, l'agent participe à la conception des menus, à la préparation et au service des repas, ainsi qu'à l'entretien des locaux et du matériel dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Les heures de cantine seront de 7h30 le lundi, mardi, jeudi et vendredi + 60 heures de gros ménages à répartir sur chaque vacance. Des heures de ménages dans certains locaux communaux seront demandés (140 heures). Les vacances devront être prises pendant les vacances scolaires.

**Date prévue du recrutement :** 01/09/2026

**Date limite de candidature :** 02/07/2026

**Informations complémentaires :** lettre manuscrite et CV à adresser à Monsieur le Maire, 28 Route de l'Etang Lagarde-Enval 19150 Lagarde-Marc-la-Tour

**Expérience souhaitée :** Confirmé

**Lieu de travail :** 28 Route de l'étang - Lagarde-Enval, Lagarde-Marc-la-Tour (Corrèze (19))

**Contact :** 0555271368

**Courriel de réception des candidatures en ligne :** [contact@lagarde-ental.fr](mailto:contact@lagarde-ental.fr)

#### **Pièces complémentaires**

- Copie du dernier diplôme
- Arrêté de dernière situation administrative pour les fonctionnaires
- Attestation de réussite au concours pour les lauréats de concours sur liste d'aptitude
- Copie du diplôme de CAP ou BEP cuisine

## Missions ou activités

<b><u>Gestion et organisation du service de restauration :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Organiser et assurer le fonctionnement quotidien du restaurant scolaire</li><li>- Planifier la production des repas en fonction des effectifs</li><li>- Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité</li></ul>	<b><u>Gestion des approvisionnements :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Evaluer les besoins en denrées alimentaires</li><li>- Effectuer et préparer les commandes auprès des fournisseurs</li><li>- Réceptionner et contrôler les livraisons</li><li>- Assurer la gestion des stocks et limiter le gaspillage alimentaire</li></ul>	<b><u>Elaboration des menus :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Concevoir des menus équilibrés et variés dans le respect des recommandations nutritionnelles en vigueur</li><li>- Prendre en compte les régimes alimentaires spécifiques et les allergies alimentaires</li></ul>
---	--	--

<b><u>Préparation et production des repas :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides</li><li>- Assurer la fabrication des repas dans le respect des règles d'hygiène (méthode HACCP)</li><li>- Contrôler la qualité des produits et des préparations</li><li>- Veiller à la présentation et à la distribution des repas</li></ul>	<b><u>Entretien et Hygiène :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nettoyer et désinfecter les locaux de cuisine, les équipements et le matériel</li><li>- Assurer l'entretien de la salle selon l'organisation du service</li><li>- Appliquer les protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li><li>- Participer à la gestion des déchets et au tri sélectif</li><li>- Réaliser les enregistrements HACCP et assurer la traçabilité des denrées</li></ul>
--	--

## Profil recherché

<b><u>Savoirs et compétences :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maîtrise des techniques culinaires en restauration collective</li><li>- Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité (HACCP)</li><li>- Connaissance des règles nutritionnelles applicables en restauration collective</li><li>- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection<ul style="list-style-type: none"><li>- Capacité à travailler en autonomie</li><li>- Capacité à gérer les commandes et les stocks</li><li>- Aptitude à travailler seul (e)</li></ul></li></ul>	<b><u>Qualités requises :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sens de l'organisation et rigueur</li><li>- Polyvalence et autonomie</li><li>- Esprit d'initiative</li><li>- Sens du service public</li><li>- Discrétion professionnelle</li><li>- Bon relationnel avec les enfants</li></ul>
---	---

<b><u>Formation :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- CAP cuisine ou diplôme équivalent exigé</li><li>- Expérience en restauration collective souhaitée</li></ul>	<b><u>Conditions d'exercice :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Travail en cuisine collective</li><li>- Horaires adaptés aux besoins du service</li><li>- Port des équipements de protection individuelle obligatoire station debout prolongée et manutention de charges</li></ul>	<b><u>Rémunération :</u></b> <p>Selon les grilles statutaires de la fonction publique territoriale, régime indemnitaire (RIFSEEP) et COS</p>
---	--	--