

Commis de cuisine en restauration scolaire

Offre n° O026251021000184

Publiée le 21/10/2025



Synthèse de l'offre

Employeur : COMMUNE DE LA BEGUDE DE MAZENC

Lieu de travail : Route de Charols, La Bégude-de-Mazenc (Drôme (26))

Poste à pourvoir le : 05/01/2026

Date limite de candidature : 30/11/2025

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

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une cessation de fonction de l'agent précédemment sur le poste

Détails de l'offre

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

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 6 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un poste spécifique 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 non complet, 24h00 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Experience souhaitée : Confirmé

Rémunération indicative : se référer à la grille indiciaire des adjoints techniques territoriaux C1 - échelon 1

Descriptif de l'emploi :

- Confectionner et présenter les plats ou les prestations à servir en restauration collective ;
- Assurer l'entretien de la vaisselle, matériels et locaux.

Missions / conditions d'exercice :

- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies
- Mettre en place la chaîne de distribution et la distribution des produits (liaison froide et chaude)
- Assurer le nettoyage de la vaisselle, et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service
- Entretenir les matériels et les locaux de la cuisine
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production
- Assurer l'accueil et le service

Profils recherchés :

Connaissances :

- Connaissance des produits alimentaires
- Connaissance de l'origine des produits alimentaires et de leur traçabilité
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire
- Règles d'hygiène alimentaire et diététique
- Matériels et nouveaux modes de restauration
- Techniques de production en cuisine et en pâtisserie

Compétences opérationnelles :

- Mettre en œuvre les savoir-faire culinaires (maîtrise)
- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage (maîtrise)
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail (maîtrise)
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective (maîtrise)
- Accueillir, renseigner et servir les usagers (application)
- Appliquer les normes, procédures et règles (application)

- Travailler en équipe (maîtrise)

Compétences comportementales :

- Autonomie / Confiance en soi
- Rigueur / Fiabilité
- Sens relationnel

Horaires :

Annualisation du temps de travail - travail uniquement en période scolaire :

Lundi, Mardi : 8h00 – 14h30

Jeudi, Vendredi : 8h00 – 15h00

Disponibilité lors d'opérations et événements exceptionnels

L'activité peut s'exercer en dehors des heures de travail à la demande de l'autorité.

Contraintes :

- Manutention,
- Dangerosité des matériels et produits utilisés,
- Gestes répétitifs
- Station debout prolongée.

Avantages liés au poste :

- Comité d'entreprise(CNAS)
- participation employeur à la prévoyance et à la mutuelle

Diplôme réglementaire exigé et expérience souhaitable :

- CAP cuisine ou équivalent avec 3 ans d'ancienneté
- Expérience souhaitée en restauration collective
- Titulaire de l'HACCP

Contact et modalités de candidature

Contact : 0475462122

Informations complémentaires :

Merci d'adresser votre candidature uniquement via la plateforme Emploi territorial

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o026251021000184-commis-cuisine-restauration-scolaire>

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.