

Cuisinier (h/f)

Offre n° O026251104000121
Publiée le 02/06/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : Commune Le Poët-Laval

Lieu de travail : 1 place de la Mairie, Le Poët-Laval (Drôme (26))

Poste à pourvoir le : Dès que possible

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) : [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 non complet, 28h00 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Rémunération indicative : 1441.40€

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 :

Élaboration, composition et confection des repas chauds et froids pour les enfants de l'école communale (3 à 10 ans) en restauration sur place et pour les enfants de crèches (0 à 3 ans) en export.

La fabrication des repas se fera à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

Activités principales :

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire ...
- Réaliser les menus et les plats à partir des fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des repas
- Conditionnement des plats pour l'expédition des repas aux crèches
- Allotage et expédition des repas : liaison froide vers les cuisines satellites (crèches)
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance, effectuer le refroidissement des plats en export
- Assurer le poste grillade : cuisson des viandes, des légumes et des sauces
- Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec le responsable de la cuisine en respect du cahier des charges pour les crèches
- Dresser la liste des produits nécessaires à la réalisation des plats et la transmettre au responsable de la cuisine pour la commande des denrées
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur
- Veiller à la salubrité et la conservation des produits transformés
- Entretenir, nettoyer, désinfecter et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, effectuer le nettoyage de la vaisselle, des tables de la salle de restauration, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ...
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au responsable de la

cuisine des anomalies rencontrées

- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer la réglementation, assurer le suivi des fiches HACCP et des procédures du plan de maîtrise sanitaire
- Collaboration aux travaux administratifs nécessaires à la confection des repas (commandes, calcul du coût de revient...)
- Participer à la distribution et service des repas aux enfants
- Elaboration des fiches techniques des recettes
- Evacuation des poubelles

Activités secondaires ou occasionnelles :

- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir
- Participer à l'organisation de repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques
- Préparation de buffets/repas dans le cadre de manifestations organisées par la collectivité

Modalités d'exercice du poste

Respect impératif des délais de fabrication.

Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid, respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés.

Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée.

Responsabilité de la qualité des préparations culinaires.

Port de vêtements professionnels adaptés

Travail en équipe avec le responsable de cuisine.

Aménagement du temps de travail en fonction des périodes de services des repas

Métier exposé à une pénibilité du travail : environnement sonore, port de charges, dangerosité des matériels et engins utilisés, produits dangereux et polluants, station debout prolongée.

Devoir de réserve et sens du service public.

Confidentialité sur les données personnelles des enfants.

Profils recherchés :

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

SAVOIR-FAIRE

- Évaluer la qualité des produits de base
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Cuisinier et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation...)
- Adapter les menus et les plats en fonction de l'âge des enfants
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes
- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces...)

SAVOIRS SOCIOPROFESSIONNELS

- Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants
- Connaître les propriétés des produits agro-alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage
- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...)
- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité
- Savoir préparer des produits et réaliser des plats
- Savoir présenter et décorer les plats
- Connaître les applications informatiques de gestion des stocks
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité
- Connaître les notions de base concernant les allergies

- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection
- Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines
- Maîtrise des techniques culinaires classiques et collectives (refroidissement des plats...)
- Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène
- Procédures et autocontrôles mise en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

SAVOIRS GENERAUX

- Notions sur les missions de service public
- Organisation et fonctionnement des collectivités locales
- Règles statutaires
- Droits et obligations des fonctionnaires
- Principes de discrétion et de confidentialité
- Être ponctuel et assidu, concentré et attentif, organisé et méthodique
- Savoir organiser son temps
- Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien
- Savoir faire face à des situations d'urgence
- Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)
- Savoir travailler en équipe
- Être efficace, réactif et créatif

Contact et modalités de candidature

Contact : 0475464412

Informations complémentaires :

Merci de bien vouloir transmettre une lettre de motivation ainsi qu'un CV.

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o026251104000121-cuisinier>

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.