

Cuisinier (h/f) au restaurant scolaire

Offre n° 0015250930000013

Publiée le 30/09/2025



Synthèse de l'offre

Employeur : COMMUNE DE VIC SUR CERE

Le Cantal accompagne les futurs habitants dans leur projet de changement de vie. En vous inscrivant sur <https://demarches.cantal.fr>, un interlocuteur unique pourra répondre à toutes vos questions !

Lieu de travail : Avenue Murat-sistrières, Vic-sur-Cère (Cantal)

Poste à pourvoir le : 15/11/2025

Date limite de candidature : 31/10/2025

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

Motif de vacance du poste

Poste créé suite à un nouveau besoin

Détails de l'offre

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

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Experience souhaitée : Confirmé

Rémunération indicative : Rémunération selon grille indiciaire + régime indemnitaire + CNAS

Descriptif de l'emploi :

Le responsable du restaurant scolaire a pour mission principale la réalisation et la distribution des repas. Par ailleurs, en lien avec la référente et le secrétaire général, il participe au travail de l'équipe des agents participant à la restauration collective (agents polyvalents du service et surveillants).

Il sera associé à la mise en œuvre des politiques et des orientations prises en matière d'éducation nutritionnelle (sensibilisation à l'équilibre alimentaire, éducation au goût, Loi Egalim). Il sera en lien avec les fournisseurs et les commerçants locaux.

Missions / conditions d'exercice :

Le responsable du restaurant scolaire exerce les missions suivantes :

- Etablir les menus (diététique, hygiène alimentaire), et les mettre en forme pour leur communication ;
- Gérer les commandes et contrôler les stocks ;
- Tenir un tableau de suivi du coût des repas ;
- Réceptionner les marchandises et effectuer les contrôles de conformité (qualité, quantité) ;
- Cuisiner les repas en fonction des effectifs (2 services) ;
- Favoriser et promouvoir un approvisionnement local et de qualité (respect de la loi Egalim et de la démarche consocantal) ;
- Mettre en œuvre et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (règles HACCP) ;
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel (participer à l'entretien des locaux, gérer le suivi des contrats de maintenance du matériel de cuisine) ;
- Garantir la maintenance matérielle ;
- Contrôler la qualité de production, l'hygiène alimentaire ;
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine et dans la distribution des repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires) ;
- Analyser les besoins de produits et de matériels à acquérir.

Autres missions :

- Préparation et participation au service des repas/buffets à l'occasion de manifestations officielles et festives ;
- Entretien des locaux municipaux.

Profils recherchés :

Niveau de qualification :

- CAP Cuisine, BEP métiers de la restauration et l'hôtellerie, BP Cuisinier, Bac pro Restauration, avec une expérience professionnelle en restauration collective
- Formation HACCP/hygiène en restauration collective
- Connaissance des besoins diététiques adaptés aux enfants
- Aptitude à composer des menus et réaliser des recettes

Profils recherchés :

SAVOIR-FAIRE :

Maîtriser les techniques de préparation culinaire ;

Gérer les stocks et les denrées alimentaires (achat, approvisionnement, stockage, conservation ...) ainsi que leur coût de revient ;

Veiller aux équilibres alimentaires et proposer des améliorations : quantité, qualité, variété ;

Vérifier les préparations culinaires (qualité, goût, présentation ...) ;

Élaborer les menus en liaison avec la référente et le secrétaire général ;

Veiller au respect des procédures de production, d'utilisation des matériels et de nettoyage ;

Maîtriser les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire.

SAVOIRS :

Connaitre les propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits ;

Connaitre les techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage ;

Connaitre les principes et les normes d'hygiène générale, alimentaire et de sécurité ;

Connaitre les procédures et auto-contrôles selon les normes HACCP ;

Connaitre les règles de gestion des stocks alimentaires ;
Savoir utiliser les outils informatiques ;
Connaitre les règles de fabrication culinaire en restauration collective ;
Connaitre les nouvelles techniques de cuisson (en particulier les cuissons basse température) ;
Connaitre les notions réglementaires sur les établissements recevant du public (ERP).

SAVOIR-FAIRE :

Être organisé, rigoureux et méthodique ;
Être polyvalent dans la cuisine ;
Être réactif et savoir respecter les impératifs de délais ;
Qualités relationnelles (discrétion, amabilité) ;
Être force de proposition et créatif ;
Avoir du discernement et le sens des initiatives dans l'exercice de ses attributions.

Particularité du poste :

- Port de vêtements appropriés
- Utilisation de produits spécifiques

Contact et modalités de candidature

Contact : 0471475175

Informations complémentaires :

Candidature à transmettre par mail ou voie postale à Madame le Maire : Mairie de VIC SUR CERE 3 Place du Carladès BP22 15800 VIC SUR CERE. secretaire.general@vicsurcere.fr

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o015250930000013-cuisinier-restaurant-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.