

CUISINIER RESTAURATION SCOLAIRE

Offre n° O074250306001000

Publiée le 06/03/2025

Synthèse de l'offre

Employeur	MAIRIE DE DESINGY
Lieux de travail	📍 1 PLACE SAINT LAURENT - CHEF LIEU, Desingy (Haute-Savoie) 📍 Route de croasse, Desingy (Haute-Savoie)
Poste à pourvoir le	01/06/2025
Date limite de candidature	05/04/2025
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 principal de 1ère classe Adjoint technique principal de 2ème classe 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, 27h00 hebdomadaire **Télétravail** Non

Expérience souhaitée Confirmé

Descriptif de l'emploi

La commune de Desingy recrute suite à un départ en retraite un cuisinier en restauration scolaire.
L'agent sera en charge de la réalisation de 130 repas à destination des élèves de 3 ans à 10 ans en service à table, 4 jours par semaine (en période scolaire) dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions / conditions d'exercice

- Cuisinier de la restauration scolaire
- Elaborer des menus et passer les commandes conciliant la qualité nutritionnelle, le plaisir gustatif, le respect des budgets alloués et les obligations de loi Egalim
- Piloter la production des repas, aidé par le second de cuisine environ 130 repas quotidien
- Gérer efficacement les stocks
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées dans le strict respect des procédures d'hygiène et de traçabilité
- Garantir l'application des bonnes pratiques en cuisine jusqu'au service, des modalités de traçabilité, de la gestion des plats témoins
- Contribuer à l'entretien du matériel de la cuisine selon les normes HACCP
- Inscrire la cuisine dans une démarche environnementale durable et respectueuse en faisant des choix éclairés quant aux produits, à leur traitement et en veillant à réduire le gaspillage alimentaire

Profils recherchés

- Profils recherchés :
- Etre titulaire du CAP Cuisine et/ou BEP Cuisine et/ou Bac Pro restauration ou d'un diplôme supérieur

-Disposer d'une solide expérience en cuisine collective dans une collectivité territoriale ou établissement territorial

Contact et modalités de candidature

Contact

0450694380

Informations complémentaires

Déposer un CV et une lettre de candidature à :
mairie@desingy.fr

 DÉPOSER MA CANDIDATURE

✓ **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.