

LA COMMUNE D'ARZACQ-ARRAZIGUET (1100 habitants) RECRUTE

UN CUISINIER POLYVALENT (H/F)

Poste à temps non complet – 32 heures hebdomadaire annualisées

Grades d'adjoint technique principal de 1^{ère} et de 2^{ème} classe

Emploi susceptible d'être pourvu par voie contractuelle en application des dispositions de l'article L.332-8 2° du Code général de la fonction publique

Activités principales :

Sous l'autorité de Monsieur le Maire, et sous la responsabilité de la secrétaire générale de mairie, Vous serez chargé(e) de :

Descriptif de l'emploi : Le cuisinier fabrique les repas dans le respect des règles d'hygiène et de restauration collective à destination d'un public varié : pèlerins, enfants du centre de loisirs, classes découvertes et groupes d'adultes.

Partie cuisine :

- Assurer la préparation, la finition et la présentation des plats,
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...)
- Elaborer les menus en équipe,
- Gérer les commandes, approvisionnements et stockages des denrées alimentaires,
- Garantir un entretien continu des locaux et matériel de la zone de restauration en appliquant les protocoles HACCP,
- Assurer la mise en place, le service en salle pour un service de moins de 20 couverts (au-delà, un agent est affecté au service)

Partie entretien :

- Nettoyer et entretenir la vaisselle et le matériel de cantine,
- Assurer l'entretien de la cuisine et de la salle de restaurant pour un service de moins de 20 couverts, en appliquant les protocoles préétablis,

Autres missions :

- Accueillir le public – procéder à l'enregistrement et à l'encaissement des paiements des usagers en l'absence du gestionnaire et du concierge (fonction de mandataire de régie)
- Assurer des astreintes d'exploitation et de sécurité selon le planning de travail (roulement avec les autres agents)
- Participer au grand ménage annuel de tous les bâtiments du gîte,
- Participer au repas du 3^{ème} Age en assurant la préparation culinaire,

SAVOIRS :

SAVOIR FAIRE

- Être titulaire du CAP Cuisine et/ou BEP Cuisine ou équivalent,
- Connaître les techniques culinaires et de cuisson de repas en restauration collective,
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP),
- Connaître les règles et le déroulement des opérations d'entretien,
- Maîtriser les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle,
- Être capable d'adapter les menus en fonction des produits de saison,
- Posséder des notions de gestion des stocks,
- Être capable d'organiser son travail et son rythme en fonction du planning et des consignes orales ou écrites,
- Maîtriser les outils bureautiques de base : Word et Excel,
- Maîtriser les gestes de premier secours et procédures d'alerte,

SAVOIR ETRE

- Être organisé, consciencieux et rigoureux,
- Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de cuisine,
- Être accueillant, courtois, patient et respectueux avec la clientèle en toutes circonstances,
- Être souple et disponible afin de faire face aux rythmes et horaires de travail variables liés à la fréquentation de l'établissement,
- Capacité au travail en équipe comme en autonomie,
- Être force de proposition,

CANDIDATEZ ICI



- Savoir rendre compte au responsable.

Conditions d'exercice :

- Travail au sein d'un gîte communal accueillant des pèlerins (chemin de St Jacques) et des groupes adultes et enfants,
- Expérience en production de repas,
- Contacts avec différents publics,
- Port des vêtements professionnels,
- Polyvalence et disponibilité pour faire face aux rythmes et horaires de travail variables liés à la fréquentation de l'établissement,
- Temps de travail annualisé de 32 h par semaine,
- Travail un week-end sur 2 du mois d'avril à octobre,
- Rémunération statutaire + RIFSEEP + participations aux frais de prévoyance et santé,
- Astreintes d'exploitation et de sécurité rémunérées, heures de dimanche et jours fériés majorées.

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 30 octobre 2026

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

POSTE À POURVOIR : 1^{er} janvier 2027

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

