LA COMMUNE DE MENDIONDE (868 habitants)
RECRUTE
UN CHEF CUISINIER DE RESTAURATION SCOLAIRE

(Poste à temps non complet : 28h par semaine annualisées
dans le cadre d'un CDI de droit privé)

Activités principales :

La commune de MENDIONDE recrute un chef cuisinier de restauration scolaire pour sa cantine bio et locale pour les 130 enfants des écoles de MENDIONDE et MACAYE ainsi que pour une vingtaine d'enfants accueillis en crèche.

Sous l'autorité de Monsieur le Maire, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- Élaborer et préparer des menus adaptés et équilibrés à l'âge des enfants (entrées, plats, desserts) avec utilisation au maximum de produits frais bio et locaux et sous label de qualité,
- Préparer et valoriser les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...),
- Concevoir et préparer les repas : adapter les quantités pour éviter le gaspillage, présentation des plats et assiettes pour donner envie de manger,
- Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail (un aide-cuisinier),
- Rechercher des producteurs locaux de légumes, fruits, viandes, poissons, etc., et établir un partenariat basé sur la qualité,
- Préparer et passer les commandes auprès des fournisseurs de produits alimentaires en respectant le budget,
- Réceptionner, contrôler et ranger les produits, vérifier et suivre les bons de livraisons, enregistrer les températures et suivre la traçabilité,
- S'impliquer dans la démarche qualité : respect des normes et du plan HACCP,
- S'impliquer dans l'éducation nutritionnelle des enfants et leur communiquer le plaisir de se nourrir,
- Participer, en étant force de propositions, lors des commissions restauration, rechercher de nouveaux plats et nouvelles denrées,
- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux et du matériel utilisé.

Profil attendu :

- Formation requise : CAP Cuisine, ou CQP Cuisine, ou Titre professionnel du ministère du travail "cuisinier", et disposer d'une solide expérience en cuisine traditionnelle ou collective,
- Connaître les propriétés des produits agroalimentaires, leur utilisation en restauration collective,
- Connaître les attentes et les besoins nutritionnels des enfants,
- Maîtriser les règlementations relatives à la restauration scolaire, à l'hygiène alimentaire et à l'hygiène des locaux (méthode HACCP), connaître les notions de base concernant les allergies,
- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité au travail,
- Adapter les menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais),
- Maitriser les techniques culinaires de base et savoir préparer des produits, concevoir et réaliser des plats (proposer de nouvelles recettes),
- Savoir faire preuve de créativité et savoir présenter et décorer les plats,
- Bon relationnel et pédagogie avec les agents et capacité à travailler au sein d'une équipe,
- Ponctualité, rigueur, autonomie et sens de l'organisation,
- Sens du service public,
- Langue basque souhaitée (service des élèves de l'Ikastola).

Conditions d'exercices :

- Encadrement d'un aide cuisinier à 20h / semaine,
- Relations permanentes avec les fournisseurs, les partenaires, les familles, et les enseignants,
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit, à la manutention manuelle de charges et aux gestes répétés,
- Temps de travail de 28h par semaine annualisées :
    - lundi, mardi, jeudi et vendredi en période scolaire (7h – 14h), du lundi au vendredi en période de vacances scolaires (7h – 12h).
    - Fermeture trois semaines au mois d'août et deux semaines à Noël,
- Lieu de travail : MENDIONDE.

CANDIDATEZ ICI

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 18 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 A POURVOIR : Dès que possible

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE :

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

CANDIDATEZ ICI