LA COMMUNE D'OGEU-LES-BAINS (1 346 habitants)
RECRUTE
UN CUISINIER (H/F)

Poste à temps non complet – 27h30 par semaine annualisées
Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux
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 :

La commune d'OGEU-LES-BAINS recrute un cuisinier (H/F) de restauration scolaire pour sa cantine (environ 70 repas par jour).
Sous l'autorité de Monsieur le Maire, et sous la responsabilité de la référente du service scolaire, vous serez chargé(e) de :

Partie cuisine :
- Assurer la préparation, la finition et la présentation des plats,
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation…),
- Elaborer les menus en équipe,
- Répartir les tâches de travail en lien avec l'aide-cuisinier,
- 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 et le service en salle.
- Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine.

Partie entretien :
- Nettoyer et entretenir la vaisselle et le matériel de cantine,
- Assurer l'entretien de la cuisine et de la salle de cantine, en appliquant les protocoles préétablis.

SAVOIRS :

SAVOIR FAIRE
- 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 principes de la loi EGAlim : produits durables et de qualité, alimentation équilibrée et lutte contre le gaspillage alimentaire,
- 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,
- Connaître les gestes de premiers secours adaptés aux enfants et savoir réagir en cas d'urgence,
- Contribuer à la mise en place des projets d'accueil individualisés (PAI) le cas échéant.

SAVOIR ETRE
- Être organisé, consciencieux, patient et rigoureux,
- Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de cuisine,
- Capacité au travail en équipe comme en autonomie,
- Être force de proposition,
- Savoir rendre compte au référent.

CANDIDATEZ ICI

Conditions d'exercice :

- Être titulaire du CAP Cuisine et/ou BEP Cuisine ou équivalent,
- Formation sur la nutrition,
- Expérience en production de repas,
- Encadrement d'un aide-cuisinier,
- Être à l'écoute des enfants,
- Port des vêtements professionnels,
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit et aux postures,
- Temps de travail de 27h30 par semaine annualisées : lundi, mardi, jeudi, vendredi en période scolaire ; renfort ponctuel pour l'entretien des locaux en période de vacances scolaires,
- Rémunération statutaire + RIFSEEP + participations aux frais de prévoyance et santé.

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 29 novembre 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 : Janvier 2027 (une période de tuilage est prévue début décembre 2026)

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :

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

CANDIDATEZ ICI