

La Ville de Villemandeur dans l'Agglomération Montargoise
7 400 habitants
Recrute

Cuisinier en restauration scolaire (H/F)

Titulaire ou contractuel à temps complet
Cadre d'emploi des adjoints techniques

Vous exercez vos missions sous l'autorité du responsable de la restauration scolaire.

Missions / conditions d'exercice

- Préparation des repas
- Livraison des repas sur satellite
- Service des repas sur le temps méridien sur place ou sur satellite
- Plonge et entretien des locaux

Pendant la période scolaire :

❖ **Préparation des repas :**

- Préparer les hors d'œuvres : éplucher et laver les légumes, assaisonner, mettre en plat
- Cuire de la viande et des légumes, assaisonner, mettre en plat
- Selon besoins, préparer les repas de festivités

❖ **Servir les enfants :**

- Procéder au ravitaillement des produits en salle
- Servir les enfants en salle
- Débarrasser les plats pour apporter à la plonge

❖ **Entretien des locaux :**

- Réaliser la grosse plonge de la vaisselle, la ranger
- Plonge du service
- Effectuer l'entretien des appareils et installations après chaque utilisation (trancheur, sauteuse, four, plans de travail ...)
- Nettoyer les sanitaires
- Nettoyer et désinfecter les chambres froides, piano, poubelles et terminer la plonge.
- Nettoyer le réfectoire

❖ **Livraison des repas sur satellite :**

- Livrer les repas sur satellite avant de prendre le service sur satellite
- Livrer les goûters périscolaires
- Retour du matériel à la cuisine centrale

Pendant les vacances scolaires :

- Effectuer le grand ménage de la cuisine, des réfectoires et des vitres
- Réaliser les repas de l'accueil de loisirs mercredi et vacances solaires

Profil requis et contraintes :

❖ **Compétences / qualités requises :**

- CAP ou BEP dans le secteur alimentaire indispensable
- Permis B indispensable
- Préparer et cuisiner les plats chauds et froids selon les fiches techniques et les menus validés
- Effectuer et enregistrer les contrôles sanitaires (relevés de températures, traçabilité des produits, plats témoins).
- Appliquer strictement les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire (méthode HACCP) et de sécurité de travail
- Sens du travail en équipe
- Capacité d'initiative, d'organisation, rigueur et autonomie
- Pédagogie et bienveillance envers le jeune public

❖ **Contraintes liées au poste :**

- Station debout
- Port de charges
- Contact régulier avec des produits d'entretien
- Temps de travail le midi, consécutif supérieur à 6h
- Rythme soutenu lors du moment du repas et en production
- Nuisances sonores : lave-vaisselle, réfectoire...
- Port des EPI

Informations complémentaires

- Emploi du temps annualisé, en lien avec le calendrier scolaire.
- Rémunération statutaire, Rifseep, allocation de fin d'année selon ancienneté
- Participation employeur prévoyance et complémentaire santé, Cnas, carte déjeuner

Poste à pourvoir au 04/01/2027

Date limite de dépôt de candidature : 06/10/2026