



Cuisinier

OFFRE D'EMPLOI

Employeur : Commune de Plouguerneau - 12 rue du Verger - 29880 PLOUGUERNEAU

Département de travail : Finistère

Secteur du lieu de travail : Cuisine centrale

Poste à pourvoir : dès que possible

Date limite de candidature : 07/03/2026

Date des entretiens : 19/03/2026 après-midi

Type de l'emploi : emploi permanent - temps complet

Ouvert aux contractuels : non

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal 2^{ème} classe

Adjoint technique principal 1^{ère} classe

Agent de maîtrise

Nombre de postes : 1

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI

Le service restauration scolaire de la commune de Plouguerneau dessert aujourd'hui les 5 écoles de la commune, 2 centres de loisirs, le multi accueil et assure la production et la livraison de repas pour le portage à domicile, en lien avec le CCAS. Le service est composé d'un chef de service, de deux cuisiniers, de trois agents de production et deux agents de livraison et de production. A la suite du départ d'un des cuisiniers, la commune recherche un nouveau collaborateur pour intégrer l'équipe.

Forte de son engagement dans l'alimentation durable, et grâce à un outil de production moderne, la cuisine municipale s'attache à développer des repas composés de produits de qualité bruts et frais.

MISSIONS

Sous l'autorité hiérarchique du chef du service de restauration scolaire de la commune de Plouguerneau (29), le cuisinier :

- Fabrique des plats dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective et en faveur d'une alimentation durable
- Assure la livraison des repas (écoles, centres de loisirs, multi accueil)
- Participe à l'entretien des locaux et matériels de restauration

ACTIVITÉS

- Production et valorisation des préparations culinaires
 - Cuisiner et préparer les plats
 - Utiliser les fiches techniques
 - Evaluer la qualité des produits de base
 - Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.)
 - Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles nécessaires
 - Participer au conditionnement des repas
- Confection
 - Confectionner des menus
 - Confectionner des Plans alimentaires (NONA)
- Livraison des repas
 - Charger et décharger les denrées dans les véhicules
 - Livrer les repas aux différents sites dans le respect des conditions d'hygiène
 - Effectuer les relevés de température
 - Savoir valoriser les repas auprès des sites de livraison
- Maintien et hygiène des locaux matériels de la cuisine centrale
 - Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
 - Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
 - Vérifier le bon fonctionnement du matériel
 - Assurer l'entretien préventif du matériel
 - Repérer les dysfonctionnements et les signaler
 - Gérer les contrats d'analyse de la cuisine et des satellites
- Service en salle ou événement festif particulier

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- CAP cuisine apprécié
- Techniques culinaires et de production
- Méthode HACCP
- Règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Protocoles de nettoyage et désinfection
- Gestion de stock
- Règles de la restauration collective
- Respecter les délais de fabrication
- Capacité à planifier
- Dynamisme et réactivité / savoir travailler dans l'urgence
- Rigueur
- Qualités relationnelles
- Connaissance de la langue bretonne appréciée

SPÉCIFICITÉS

Déplacements sur sites de restauration (livraison)

Poste physique : station debout prolongée, travail dans le bruit, la chaleur et l'humidité, gestes répétitifs, rythme soutenu, port de charges à répétition

Suppléance du chef de service en cas d'absence en binôme avec le deuxième cuisinier

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Emploi du temps : 35 heures hebdomadaires (5 jours par semaine de 7h30 à 14h30)

Candidature à adresser : lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation administrative ou attestation de reconnaissance de personne handicapée (si concernée) par (au choix) :

- Voie postale à l'adresse suivante : Monsieur le Maire - Mairie de Plouguerneau - 12 rue du Verger - BP1 29880 Plouguerneau
- Voie électronique à mairie@plouguerneau.bzh

Les entretiens se dérouleront le 19 mars 2026 après-midi.

Pour toute information complémentaire, contactez David LE MEUR, chef du service restauration scolaire (02.98.04.71.28) ou Mélanie AZE, responsable des ressources humaines (02.98.04.59.63).

Pour en savoir plus :

https://www.youtube.com/watch?v=-kieJzQzd2M&ab_channel=MairiedePlouguerneau