



Cuisinier(ère) en restauration collective

Intitulé du poste : Un(e) Cuisinier(ère) en restauration collective

Employeur : Ville de Questembert
Place du Général de Gaulle – BP 4014
56230 QUESTEMBERT

Lieu de travail :
Hôtel de ville
Place du Général de Gaulle – BP 4014
56230 QUESTEMBERT

Poste à pourvoir : à compter du 14/12/2026 jusqu'au 31 mars 2027

Temps de travail : 30/35ème

Date limite de candidature : 24/10/2026

Cadre d'emplois : Adjoint technique

Métier :

Description du poste à pourvoir

La Commune de Questembert, 8500 habitants, en constante évolution, connaît un fort dynamisme et recherche un(e) Cuisinier(ère).

Sous la responsabilité hiérarchique du Responsable du service Hygiène et Restauration et du Responsable de production, le/la cuisinier(ère) assure la préparation, la cuisson et la finition des prestations culinaires destinées aux restaurants scolaires et aux structures de la collectivité. Il/Elle veille au respect strict des normes d'hygiène de la restauration collective (HACCP) et participe activement aux tâches de distribution et d'entretien des locaux et matériels.

Missions principales

Production culinaire : Préparation et confection des repas (entrées froides et chaudes, cuissons grands volumes, menus spécifiques/régimes et aversions, desserts).

Service et distribution : Participation au service de restauration (self, liaison chaude/froide) et aide aux livraisons le cas échéant.

Application des normes sanitaires : Respect rigoureux des procédures HACCP, surveillance des températures, traçabilité des produits et respect des critères de péremption.

Gestion des stocks et réception : Réception des marchandises, vérification des livraisons, rangement selon les règles FIFO (Premier Entré, Premier Sorti).

Entretien et hygiène : Nettoyage et désinfection des équipements de cuisine, des plans de travail, des ustensiles et des locaux (plonge, surfaces de production).

Profil demandé :

Savoirs & Technique	Savoir-être & Aptitudes
• Maîtrise des techniques culinaires adaptées à la restauration collective. • Connaissance approfondie et application stricte de la réglementation HACCP. • Connaissance des normes de cuisson, de conditionnement et de conservation des denrées. • Capacité à gérer les stocks et le suivi des DLC/DDM.	• Rigueur, méthode et ponctualité. • Esprit d'équipe et polyvalence sur les différents postes de travail. • Sens du service public et bon contact avec le jeune public. • Réactivité et capacité d'adaptation.

- **Formation** : CAP / BEP Cuisine ou Bac Pro Restauration souhaité.
- **Expérience** : Expérience préalable appréciée en restauration collective (scolaire, hospitalière ou médico-sociale).

Infos complémentaires :

Rémunération statutaire + RIFSEEP + CIA + participation à la protection sociale complémentaire (15€/mois santé et 20€/mois prévoyance) + prise en charge à 75% des frais de transport public et /ou forfait mobilité durable + CNAS + titres déjeuner (72€/mois dont 36€ à la charge de l'agent) + activité sportive proposée une fois par semaine

Renseignements complémentaires auprès de Mme Sonia BERTHY, Directrice du pôle ressources au 02 97 26 04 38 ou auprès de M. Stéphane MONTAROU, responsable du service hygiène/restauration au 06 70 28 38 37

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV) par voie postale à Monsieur le Maire, place du Général de Gaulle, BP 4014, 56230 QUESTEMBERG, ou par messagerie électronique s.berthy@mairiequestembert.bzh