

Restauration collective, production et distribution en restauration scolaire



Offre n° 0024251020001272

Publiée le 21/10/2025

Synthèse de l'offre

Employeur : Mairie de SIGOULES-ET-FLAUGEAC

Lieu de travail : 40 route d'Uffer, Sigoulès-et-Flaugeac (Dordogne)

Poste à pourvoir le : 15/01/2026

Date limite de candidature : 05/12/2025

Type d'emploi : Emploi permanent - création d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste créé suite à une réorganisation du service ou transfert de personnel

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Agent de maîtrise

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 6 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un poste spécifique dans une collectivité de petite taille. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps non complet, 28h00 hebdomadaire

Télétravail : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

Le cuisinier ou la cuisinière remplace le Responsable de la restauration en son absence.

Il participe et contrôle les activités de production de repas pour les élèves de l'école maternelle et élémentaire (130 repas journaliers 4j/sem), pour les repas des enfants accueillis les mercredis (60 repas), petites et grandes vacances scolaires (60-70 repas) du centre de loisirs, et repas journaliers pour les enfants de la crèche (15) ; il (elle) participe également aux missions de réception, de distribution et d'entretien des locaux et du matériel de restauration.

Avec le Responsable, il (elle) participe à l'élaboration des menus, à l'approvisionnement des denrées alimentaires & autres.

Il (elle) assure le service des plats cuisinés (service en salle), le maintien des locaux et des équipements en bon état de propreté (réalisation plonge, nettoyage...)

Gestion informatique.

En période scolaire, l'agent(e) vient en aide au responsable du restaurant scolaire ; sauf les mercredis où il (elle) travaillera en autonomie, ainsi que pour les petites et grandes vacances scolaires en partie (selon planning arrêté par la collectivité).

Missions / conditions d'exercice :

Activités principales : réalisation des différentes tâches afférentes à la restauration, préparation des repas au sein du restaurant scolaire, servir les repas. Confection au meilleur rapport qualité/prix des repas, proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété), élaboration et réalisation de menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), en fonction de la saison, de la disponibilité des produits et des marchés, introduction de menus alternatifs (par exemple les légumineuses et les céréales, etc.) ; préparation des commandes, planifier les livraisons, contrôler la conformité des produits alimentaires (qualité, quantité, coût) et gérer le stock des produits alimentaires en limitant le gaspillage et des matériels. Proposer de nouvelles recettes. Le restaurant scolaire a obtenu le label ECOCERT niveau 3 mention Excellence (+ 80% de produits bio). Suivi programme France AGRIMER.

Activités spécifiques : nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel utilisé, réaliser des travaux de première maintenance selon un planning établi en période de vacances scolaires (lessivage, entretien des matériels...), effectuer des tâches d'entretien ménager, de manutention, de maintenance et d'accueil.

Profils recherchés :

Être titulaire d'un CAP cuisine et/ou BEP cuisine et/ou BAC PRO restauration ou diplôme supérieur

Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

Savoirs :

- connaissance approfondie des propriétés des produits alimentaires et de leur utilisation en restauration collective
- connaissance approfondie des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires
- connaissance en matière de nutrition et de diététique appréciée
- notions de budget et de comptabilité publique
- connaissance des mesures à prendre en cas d'accident
- connaissance des gestes et postures de travail à adopter
- maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective
- maîtrise de la gestion du temps en fonction des contraintes du service
- maîtrise de l'élaboration de menus appréciée
- maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine
- maîtrise des techniques de service en salle (jeune public)

Savoir-faire :

- cuisiner, préparer et présenter des plats
- utiliser les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène, de conservation, de reconditionnement et d'assemblage), démarche HACCP
- évaluer la qualité des produits de base
- vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.)
- repérer les dysfonctionnements et les signaler à l'autorité territoriale
- connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité au travail

-communiquer et rendre compte

Savoir être :

-bonne aptitude physique

-rigueur et méthode

-sensibilité particulière pour la qualité de service, l'hygiène et la sécurité

-ponctualité

-force de proposition

-esprit d'équipe et bienveillance

-sens de l'organisation, autonomie

-discrétion, patience

Contact et modalités de candidature

Contact : 0553584042

Informations complémentaires :

Candidature à adresser à Monsieur le Maire

Mairie, 40 route d'Uffer - BP 9

24240 SIGOULES-ET-FLAUGEAC

CV + Lettre de motivation manuscrite + dernier arrêté de situation si fonctionnaire

ou par courrier électronique à l'adresse suivante :

s.general@sigoules-et-flaugeac.fr

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o024251020001272-restauration-collective-production-distribution-restauration-scolaire>

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.