chef-fe de cuisine

Offre n° O034250331001476

Publiée le 31/03/2025

Synthèse de l'offre

Employeur : **LUNEL-VIEL**

Lieu de travail : 121 AVENUE DU PARC, Lunel-Viel (Hérault)

Poste à pourvoir le : 01/07/2025

Date limite de candidature : 04/05/2025

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

Motif de vacance du poste

Poste créé suite à un nouveau besoin

Détails de l'offre

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

Grade(s) recherché(s) : Technicien

Technicien principal de 2ème classe

Technicien principal de 1ère classe

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Métier(s) : Responsable de production culinaire

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique)

Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Oui

Experience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

Poste : La ville de Lunel-Viel recrute un Chef.fe de cuisine, partageant ses motivations et ses ambitions pour une alimentation durable.

Soucieuse d'offrir aux enfants des repas sains grâce à une réflexion poussée concernant la nutrition, la qualité des denrées alimentaires et la composition des plats tout en privilégiant le respect de l'environnement, la ville de Lunel-Viel (4500 habitants) a construit une cuisine municipale au sein de son école maternelle. Les écoles

maternelle et élémentaire seront approvisionnées en liaison chaude. Cette nouvelle cuisine bénéficiera également aux seniors grâce au portage de repas à domicile, ainsi qu'à la crèche associative.
Lunel-Viel souhaite mener une politique ambitieuse alliant lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation au goût, sensibilisation à l'alimentation durable et partenariat avec les producteurs locaux. Ce projet fait partie du Projet Alimentaire Territorial porté par le PETR Vidourle Camargue.
Tous les repas seront faits maison, préparés avec des produits bruts, de saison, biologiques et/ou locaux autant que possible, sains et goûteux. La capacité maximale de la cuisine municipale est de 500 repas/jour.

Missions / conditions d'exercice :

MISSIONS
Sous la responsabilité de la direction générale et rattachée au pôle enfance-jeunesse, le ou la Chef.fe de cuisine organise son service, établit les plannings, prépare les menus, gère et participe à la production des repas avec son équipe, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, organise les approvisionnements auprès des producteurs locaux, gère les stocks de denrées alimentaires, gère le budget alloué, assure la maintenance et l'entretien des équipements et des locaux.
Dans un premier temps, avant la mise en production de la cuisine municipale, le Chef.fe de cuisine devra, en lien avec la Chargée de projet Cuisine municipale :
• Participer à la préparation du dossier d'agrément sanitaire et des documents administratifs pour assurer la conformité réglementaire de l'établissement
• Travailler avec les agriculteurs locaux pour intégrer les besoins de la cantine à leurs plans de culture
• Elaborer les menus équilibrés à faire valider par un.e dététicien.ne ou en autocontrôle
• Développer et organiser un réseau d'approvisionnement en priorisant le local et/ou le bio, organiser les marchés publics d'approvisionnement
• Organiser et former l'équipe pour assurer la fabrication et la livraison des repas
Une fois la cuisine municipale en production, le Chef.fe de cuisine devra principalement :
• Elaborer les menus en fonction des produits de saison disponibles, en lien avec les agriculteurs locaux, conformément au PNNS, à la loi EGALIM, à l'arrêté du 30/09/11. Valider les menus avec un.e dététicien.ne ou en autocontrôle et en commission des menus. Diversifier les sources de protéines et organiser des repas thématiques.
• Définir les besoins, gérer les commandes et les stocks en maitrisant les coûts budgétés
• Réceptionner et stocker les produits dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
• Organiser et participer à la production des repas, assurer l'encadrement de l'équipe et sa montée en compétences
• Conditionner et assurer la bonne conservation des repas préparés en attente de consommation/livraison, respecter la chaine du froid/chaud, maitriser les règles HACCP
• Assurer l'entretien et le nettoyage de la cuisine
• Sensibiliser les élèves au goût, à l'équilibre alimentaire et à la découverte de nouvelles saveurs, prendre en compte leurs retours et adapter les menus en conséquence
• Etablir les plannings en concertation avec la hiérarchie
• Motiver, responsabiliser, valoriser ses collaborateurs et favoriser la prise d'initiative
• Suivre et appliquer le PMS et le Dossier d'Agrément Sanitaire, les mettre à jour si besoin, assurer la veille réglementaire
• Veiller à la bonne utilisation du matériel, son entretien et son rangement
• Superviser et suivre la traçabilité des produits
• Participer à la plonge

• Assurer le tri, les pesées des déchets alimentaires et leur évacuation (compost sur place)
Et plus globalement :
• Être moteur sur le projet de restauration collective durable, participer aux réunions sur le sujet
• Capacité à fédérer autour du projet, notamment les parties prenantes (élus, enseignants, scolaires, parents d'élèves, seniors, agriculteurs locaux, etc.)
• Assurer la satisfaction des parties prenantes
• Être responsable de la gestion financière de la cuisine municipale
• Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
• Obtenir la labellisation Ecocert en cuisine
• Sensibiliser les équipes aux pratiques écologiques
• Suivre les objectifs EGALIM et renseigner la plateforme ma cantine
• Travailler en lien avec les différents services de la mairie (financier, périscolaire, festivités, etc.) et avec les équipes enseignantes (actions communes)
• Rédiger et mettre en œuvre des plans d'actions favorisant une démarche d'amélioration continue
CONDITIONS D'EXERCICE
Lieu de travail : Cuisine municipale 24 rue des Thermes 34400 Lunel-Viel
Temps de travail : 37h annualisé
Horaires : à définir
Port obligatoire des vêtements de travail et des équipements de protection individuels fournis par la collectivité
Rémunération statutaire + régime indemnitaire + COS + participation mutuelle santé et prévoyance
Nombre d'agents encadrés : au minimum une équipe de 4 personnes

Profils recherchés :

• Niveau de diplôme requis : à minima un BEP/CAP dans le domaine
• Expérience en restauration indispensable, en restauration collective souhaitée
• Adhésion au projet municipal (cuisine maison, bio, locale, de saison, goûteuse, diversifiée, etc.), sensibilité à la démarche éco-responsable
• Maitrise des techniques culinaires adaptées à la restauration collective et goût pour la diversification des protéines, formation à la cuisine végétale, créatif
• Maitrise des techniques de conditionnement, de stockage et de conservation des aliments
• Maitrise de la réglementation en vigueur en restauration collective, des règles de nutrition et diététique
• Maitrise HACCP, PMS
• Maitrise des outils de bureautique et outils métier de suivi des commandes et traçabilité des produits
• Aptitudes managériales et pédagogiques, bienveillance, relations de confiance
• Sens des relations humaines et du service public, bon.ne communicant.e
• Aptitudes à travailler en milieu scolaire, relationnel adapté au jeune public
• Capacités d'organisation, gestion de budget, de stock
• Gestion du stress et des conflits
• Respect des délais et des règles
• Capacité d'adaptation, notamment en cas de problèmes d'approvisionnement (ex : météo), de remplacement de personnel ou pour prendre en compte les retours des élèves/ainés

Contact et modalités de candidature

Contact : 0467834686

Informations complémentaires :

Veuillez adresser votre candidature (CV+Lettre de motivation) à l'attention de Monsieur le Maire de Lunel-Viel - 121 avenue du Parc - 34400 Lunel-Viel ou par mail : secretariat-general@ville-lunelviel.fr

Page de candidature en ligne : http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o034250331001476-chef-fe-cuisine

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.