

AVIS DE RECRUTEMENT

Responsable de cuisine (H/F)

Cadre d'emplois des adjoints techniques
Par voie statutaire ou à défaut par la voie contractuelle



DESSCRIPTIF DE L'EMPLOI

Intégré(e) au sein de l'équipe de restauration scolaire de Saint-Martin de Belleville, vous êtes responsable de la cuisine centrale.

Le service restauration scolaire comprend une cuisine centrale (au sein de l'école de Saint-Martin de Belleville) et quatre restaurants satellites. Vous êtes accompagné(e) de trois agents contribuant à la confection et à la distribution quotidienne d'environ 240 repas en intersaison et 360 en saison.

VOS MISSIONS

- La production et la valorisation des préparations culinaires
- L'élaboration des menus suivant un plan alimentaire
- La distribution et le service des repas
- La participation à la démarche qualité (circuit court, gestion des déchets)
- Le nettoyage des locaux
- La gestion administrative et le suivi du budget de la cuisine centrale (commande des matières premières, réception des livraisons des produits et contrôle de leur conformité)
- La gestion des stocks et la réception des marchandises
- Le suivi de la traçabilité des produits

VOTRE PROFIL

Doté(e) d'une formation dans le domaine de la cuisine, idéalement d'un baccalauréat professionnel, vous manifestez d'une grande motivation. Vous faites preuve de rigueur et de polyvalence dans le cadre de vos missions et vous disposez idéalement d'une première expérience.

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité générales et alimentaires (plan de maîtrise sanitaire)
- Connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires et de traçabilité des produits

- Connaissance du Plan national de nutrition santé
- Connaissance des bases des outils de bureautique
- Maîtrise des techniques culinaires et des règles de fabrication en restauration collective
- Maîtrise des techniques de nettoyage
- Maîtrise des bases du service en salle
- Aptitude au travail en équipe et en transversalité
- Autonomie et rigueur
- Sens de l'organisation et du service public

LES CONDITIONS D'EXERCICE

- Poste à temps complet (35h) – Annualisation sur le rythme scolaire
- Repas du midi fourni et pris sur place

VOS AVANTAGES

- Aide au logement
- Titres restaurant
- Participation employeur à la mutuelle familiale et à la prévoyance
- CNAS (chèques réduction culture et sport, billetterie, vacances, etc.)
- Participation au forfait de ski (avantage en nature)
- Participation aux abonnements aux centres sportifs
- Amicale du personnel (arbre de Noël, voyages, événements conviviaux...)

CONTACTS

Pour de plus amples informations sur cette offre d'emploi, vous pouvez contacter directement :

- **Laure Crey**, référente du pôle population – 06 76 90 80 54
- **Aline Tétart**, directrice des ressources humaines – 06 16 13 21 52

Le poste est à pourvoir à partir du 24/08/2026,
par voie statutaire ou contractuelle

Les candidatures accompagnées d'un curriculum vitae
sont à adresser dès que possible à :

**Monsieur le Maire - Mairie - 1 Place des Belleville
73440 Les Belleville**

ou par courriel à l'adresse : **recrutement@lesbelleville.fr**