

👁 Prévisualisation de l'offre d'emploi O014250611001575, ne pas communiquer le lien de cette page.

## CUISINIER/CUISINIÈRE

Offre n° O014250611001575

Publiée le 12/06/2025

### Synthèse de l'offre

|                            |                                                                   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Employeur                  | COLOMBELLES                                                       |
| Site web de l'employeur    | <a href="http://www.colombelles.fr">http://www.colombelles.fr</a> |
| Lieu de travail            | 📍 Mairie - Place François Mitterrand, Colombelles (Calvados)      |
| Poste à pourvoir le        | 01/10/2025                                                        |
| Date limite de candidature | 12/07/2025                                                        |
| Type d'emploi              | Emploi permanent - création d'emploi                              |

### Détails de l'offre

|                         |                                                                                                                                                     |                       |                                                                                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Famille de métiers      | Restauration collective > Production et distribution en restauration collective                                                                     | Grade(s) recherché(s) | Adjoint technique<br>Adjoint technique principal de 2ème classe<br>Adjoint technique principal de 1ère classe |
| Métier(s)               | → <a href="#">Cuisinier ou cuisinière</a>                                                                                                           |                       |                                                                                                               |
| Ouvert aux contractuels | Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire                                                                                                |                       |                                                                                                               |
| Temps de travail        | Temps complet                                                                                                                                       | Télétravail           | Non                                                                                                           |
| Management              | Non                                                                                                                                                 | Expérience souhaitée  | Confirmé                                                                                                      |
| Rémunération indicative | Rémunération statutaire / RIFSEEP (IFSE+CIA) / Participation protection sociale santé et prévoyance mutuelle MNT / CNAS / Forfait mobilité durable/ |                       |                                                                                                               |

#### Descriptif de l'emploi

La Ville de Colombelles recherche un cuisinier/cuisinière pour son service de restauration scolaire (production d'environ 430 repas/jour). Equipe composée de 5 agents.

#### Missions / conditions d'exercice

- RESTAURANTS SCOLAIRES HENRI-SELLIER ET/OU VICTOR HUGO
- Appui et soutien journalier sur l'organisation et le fonctionnement du service
  - Production des repas servis dans les restaurants scolaires
  - Contrôler la qualité des produits
  - Appliquer les techniques culinaires
  - Contrôler les préparations culinaires
  - Contrôler les températures
  - Contrôler les livraisons à réception
  - Plonge batterie et vaisselle
  - Appliquer la méthode HACCP
  - Appliquer les règles de sécurité et de port des EPI
  - Préparation du service et entretien du restaurant scolaire
  - Entretien du linge du restaurant scolaire
  - Entretien des vestiaires
  - Aide au responsable du restaurant scolaire pour le rangement des livraisons
- Occasionnellement :
- Production traiteur pour fêtes et cérémonies

- Production repas à emporter pour repas scolaires
- Pendant les périodes de congés scolaires participer aux travaux de nettoyage approfondi (cuisine, office, lingerie, vestiaire, salle du restaurant scolaire)

#### Profils recherchés

- Titulaire du CAP ou BEP cuisine
- Connaître les notions de base du fonctionnement de la collectivité
- Connaître et savoir appliquer les techniques culinaires de base (cuissons rapides, assemblage, découpe...)
- Respect des fiches techniques
- Savoir vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...)
- Connaître et savoir appliquer les techniques de service à table en salle
- Connaître la méthode HACCP
- Savoir appliquer les techniques en matière d'hygiène, de nettoyage, de désinfection et de procédures d'emploi des produits d'entretien
- Savoir s'organiser et gérer les priorités
- Devoir de réserve et sens du service public
- Echanger avec les autres agents de restauration afin d'optimiser l'exécution des tâches confiées
- Etre autonome au quotidien dans l'organisation de son travail mais savoir se référer à l'autorité
- Avoir une capacité d'initiative et d'organisation personnelle de travail
- Savoir travailler en équipe et être disponible
- Savoir s'adapter aux urgences municipales

## Contact et modalités de candidature

#### Contact

0231352500

#### Informations complémentaires

- Temps de travail 37h30 hebdomadaires (ouvrant droit à 14 RTT)
- Pénibilité physique liée au port de charges et à la station debout
- Jours et horaires de travail :
  - semaine sur 5 jours avec mercredi travaillé (semaine à 41h00)
  - semaine sur 4 jours sans mercredi travaillé (semaine à 34h00)
- Horaires modifiables en fonction des nécessités de service
- Congés à poser durant les périodes de vacances scolaires
- Mobilité dans les lieux de travail dans les unités de productions ou sur les lieux de distribution de repas
- Polyvalence au sein du service
- Poste exposé au bruit 15 kg et

 [DÉPOSER MA CANDIDATURE](#)

#### ✓ 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.