



La mairie de Saint Martin en Haut (4 054 habitants)
Recrute un chef de cuisine pour le restaurant scolaire
Poste à pourvoir dès que possible
Temps complet

Supervisé par M. le Maire, sous l'autorité du Responsable de Restauration, le chef de cuisine établit les menus, les commandes et approvisionnements, réalise et valorise la prestation culinaire, garant de la qualité gustative au quotidien, il contribue à la distribution et au service des repas, à l'accompagnement des convives et à l'entretien des locaux et du matériel de restauration.

MISSIONS SPÉCIFIQUES AU POSTE (dans le respect des Normes HACCP et du PMS)

- **Gérer les approvisionnements et stockage des produits et denrées :**
 - ✓ Établir les commandes prévisionnelles des approvisionnements locaux et de saison.
 - ✓ Réaliser les commandes hebdomadaires.
 - ✓ Contrôler et gestion des stocks (quantités, DLC, DDM).
- **Réaliser et distribuer les préparations culinaires :**
 - ✓ Définir les menus dans le respect des obligations réglementaires (GEMRCN, EGAlim).
 - ✓ Adapter aux produits de saison et approvisionnements « local ».
 - ✓ Suivi et maîtrise des coûts denrées.
- **Réaliser, valoriser et distribuer les préparations culinaires :**
 - ✓ Confectionner les plats et recettes à partir de fiches recettes et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
 - ✓ Mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.
 - ✓ Production et services selon les différentes typologies de convives.
- **Organiser et superviser le processus de production des repas au sein de la cuisine :**
 - ✓ Planifier et coordonner le travail du personnel de cuisine.
 - ✓ Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.
 - ✓ Effectuer l'entretien courant des appareils et installations par un nettoyage et une désinfection quotidienne de la cuisine et des matériels.

EXIGENCES REQUISES

- Travail en équipe au contact direct avec les élèves lors des services
- Maîtrise des procédures et autocontrôles mis en place
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans le cadre de la méthode HACCP
- Maîtrise des principes de nettoyage et de désinfection
- Connaissances des attentes et besoins nutritionnels des enfants
- Connaissances des notions de base concernant les allergies (PAI)
- Connaissances générales des modes de conservation et des règles de stockage
- Maîtrise des techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...)

CONDITIONS D'EXERCICE

- Port de vêtements professionnels adaptés
- Utilisation des équipements de protection individuels (EPI) selon nécessités
- Pénibilité physique liée au port de charges lourdes, aux cadences soutenues, à l'exposition au bruit, aux postures et à la station prolongée debout
- Exposition fréquente à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections.
- Manipulation de marchandises, de matériels lourds et tranchants et de produits dangereux.

HORAIRES DE TRAVAIL

- Temps complet annualisé selon les périodes scolaires et les vacances
- Repos hebdomadaire le samedi et le dimanche sauf obligations de service exceptionnelles

PROFIL

- Connaissances et maîtrise de la méthode HACCP et du GBPH
- Savoir travailler en équipe (sens du management, capacité à gérer les situations conflictuelles)
- Être rigoureux (respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)
- Être ponctuel et assidu
- Savoir organiser son temps
- Être efficace, réactif et créatif
- Conscience professionnelle, sens du service public et discrétion irréprochable
- Être autonome et méthodique dans son travail

Pour plus de renseignements sur cette offre d'emploi : Nathalie BERGER, 04.78.48.57.25.

Candidature reçue jusqu'au 12/11/2026.

Par courriel :

nberger@stmarth.fr

Par courrier :

Mairie de ST MARTIN EN HAUT – Service R.H. Recrutement - Place de la mairie - 69850 ST MARTIN EN HAUT