



COMMUNE DE VERSON

Recrute un ou une

CUISINIER

Catégorie C - Cadre d'emploi des Adjoints techniques

Poste à pourvoir dès que possible,

Verson est une commune dynamique de plus de 4 000 habitants, située au sud de Caen, dans la Communauté urbaine de Caen la mer.

A l'automne 2024, nous avons ouvert une cuisine centrale, tout nouvel équipement communal pour la réalisation de 300 repas/jour pour les enfants des écoles de Verson et pour le centre de loisirs. Nous recherchons un cuisinier pour rejoindre une équipe de 4 personnes.

Tout au long de l'année, l'équipe de restauration confectionne, conditionne, sert et livre les repas aux enfants.

Le fait maison, le respect de la saisonnalité des produits, la valorisation de produits locaux et biologiques, l'éducation au goût et l'équilibre alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire sont au cœur du projet.

Tout ceci en appliquant les procédures en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine, vous assurerez les missions suivantes :

MISSIONS :

Fabrication et distribution des repas

- Produire, assembler et dresser les plats (de l'entrée au dessert)
- Participer à la distribution et au service des repas
- Accompagner les élèves pendant les repas en contribuant à l'éducation au goût
- Superviser la livraison des repas à l'école maternelle.

Assister le chef

- Réceptionner, contrôler, conditionner et ranger les denrées dans la zone de stockage en respectant les réglementations en vigueur
- Conseiller et accompagner les équipiers de cuisine
- Appliquer des consignes des PAI (Projet d'Accueil Individualisés alimentaire = pour les enfants qui ont un régime spécifique liée à une allergie par exemple)
- Participer à l'élaboration du plan alimentaire et des menus en collaboration avec le chef de cuisine.
- Participer à l'inventaire
- En cas d'absence du chef de cuisine, assurer la continuité de service (réception des produits, confection des repas en totale autonomie, encadrement de l'équipe)

Hygiène et sécurité

- Maintenir en bon état de fonctionnement les matériels et équipements utilisés
- Réaliser en équipe les tâches de plonge, de nettoyage et de désinfection des locaux (plonge, cuisine et salle de restaurant), en respectant les règles d'hygiène

COMPETENCES :

- Être titulaire d'un CAP cuisine minimum
- Maîtrise de l'application des normes HACCP, de la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire, de nutrition
- Technicité en pratique culinaire (expérience en restauration collective appréciée)
- Gestion de la présentation des mets de manière attractive
- Connaissance des propriétés des produits alimentaires et leur utilisation en restauration collective
- Connaissance des techniques et règles de conservation, reconditionnement et assemblage des aliments
- Capacité d'encadrement et de formation d'une équipe

PROFIL/SAVOIR-ETRE :

- Bon relationnel et capacité à travailler en équipe mais aussi en autonomie
- Capacité d'adaptation et d'organisation
- Rigueur (respect quotidien des procédures de production, d'hygiène et HACCP)
- Force de proposition
- Curiosité, créativité, pour participer à l'évolution des recettes
- Attitude d'accompagnement auprès des élèves
- Sens du service public

CONDITIONS DU POSTE : poste à temps partiel, 28h semaine annualisés.

Organisation du temps de travail favorable à la qualité de vie, garantissant un équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle : absence de travail la majorité des mercredis, les week-ends, les petites vacances et les jours fériés, emploi du temps en continu sans coupure.

Planning :

Période scolaire : Lundi-Mardi-Jeudi-Vendredi + 6 mercredis à l'année

Hors période scolaire : 4 semaines sur 8 pour les vacances d'été (1 semaine en août 2025 et 3 semaines été 2026).

Les horaires pourraient être les suivants (à voir avec le chef de cuisine) : 6h30/7h00 – 15h30/16h00.

REMUNERATION ET AVANTAGES : Salaire négociable selon profil et expérience (de 1170 à 1350 € net) CNAS (CE de la Fonction Publique) + participation à la prévoyance maintien de salaire.
Possibilité d'adhérer a Allo (CE associatif)

Adresser lettre de motivation et CV à :

Madame la Maire de Verson
29 rue de l'Eglise
14790 Verson
mairie@ville-verson.fr

Avant le 21 juin 2025, délai de rigueur.

Renseignements complémentaires auprès de Madame Solène GOURBIN, Responsable de service, sogourbin@ville-verson.fr