

AVIS DE VACANCE DE POSTE

Cuisinier(ère) en restauration scolaire

N°2026-02

- **Direction Générale Adjointe - Ville Apprenante et Bienveillante**
- **Direction Éducation**
- **Catégorie statutaire : C**

Située en Seine-et-Marne à 30 km au sud de Paris, Lieusaint compte 13 800 habitants et fait partie de l'Agglomération Grand Paris Sud. Avec ses 5 groupes scolaires, ses 2 collèges, sa gare SNCF (RER D), son centre culturel, ses salles de spectacle et d'exposition, ses nombreux commerces et services, Lieusaint est une commune attractive, comptant avec le Carré Sénart et ses dynamiques culturelles, étudiantes, sociales, de santé, d'emplois. Ecologique, éducative et bienveillante, la ville a obtenu différents labels pour ses actions mises en place.

➤ **Missions :**

- Assurer la préparation des repas sous les directives de travail du chef de cuisine, en valorisant les préparations culinaires.
- Effectuer les contrôles des livraisons et la gestion du stock,
- Assurer un partenariat de travail avec les équipes d'animations, les équipes entretien, les équipes enseignantes, de la collectivité.
- Assurer une présence et un encadrement auprès des enfants le temps de midi
- Assurer le relais fonctionnel avec la hiérarchie,
- Entretien et nettoyer les matériels et les locaux de productions selon les plannings de nettoyage et les normes en vigueur,
- Entretien et nettoyer les salles de restauration maternelles en lien avec les équipes d'entretien pour le poste déployé en maternelle le temps de midi : sur les jours scolaires
- Préparer les buffets liés aux différentes manifestations communales,
- Garantir les règles d'hygiène et de sécurité selon les normes HACCP (locaux, produits d'entretien et denrées alimentaires)
- Seconder et remplacer le chef de cuisine en cas d'absence et/ou d'indisponibilité : commandes, préparations des repas.

➤ **Activités**

- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et la finition des préparations (contrôle de produits à réception et stockage dans les locaux spécifiques, prétraitement des produits)
- Elaborer les préparations chaudes et froides (selon les menus) après avoir pris les directives de travail auprès du chef de cuisine.
- Préparation des chariots de services et/ou des vitrines réfrigérées et les acheminer dans les salles maternelles et élémentaires (service à table)
- Aider au service des enfants en maternelle
- Assurer le service du chaud en élémentaire
- Assurer le réapprovisionnement des produits en quantité suffisante sur les selfs
- Etre force de proposition auprès du chef de cuisine pour la réalisation des menus.
- Etre partenaire et force de proposition sur les produits et matériels nécessaires.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et de matériel et contrôler leurs conformités (Quantité, qualité) de façon autonome et/ou avec le chef de cuisine si celui-ci est disponible.
- Gérer le stock des produits alimentaires, des matériels et des produits d'entretien
- Nettoyer, désinfecter les locaux, matériels et en contrôler la propreté en fin de journée et avant utilisation (visuellement et sur planning de nettoyage),
- Assurer la plonge batterie
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au chef de cuisine.
- Participer et se rendre disponible aux réunions de service
- Préparer les denrées nécessaires pour le service du goûter en lien avec les agents d'entretien qui en assureront le service
- Réaliser les autocontrôles et le suivi des documents d'enregistrements (DLC, DLUO, température des chambres froides et des denrées, fiches de suivi des plats, PAI) en autonomie et/ou avec le chef de cuisine selon les directives de travail données par celui-ci.

➤ **Spécificités et contraintes particulières :**

- Participation aux manifestations communales
- Nettoyage des cuisines
- Formation HACCP obligatoire

➤ **Profil et qualités requis :**

Compétences requises : (Savoir-faire)

- BEP / CAP métiers de la restauration
- Maîtriser les procédures HACCP
- Maîtriser les techniques culinaires pour l'ensemble des productions (chaud et froid),
- Maîtriser les règles de l'art culinaire (mise en valeur des plats),
- Maîtriser les principes et les normes d'hygiène générale et propre à la restauration collective (base en microbiologie, marche en avant...),
- Connaissances des règles de gestion de stock alimentaire (méthode FIFO),
- Maîtriser les règles de gestion et de sécurité de stockage pour les produits d'entretien,
- Connaissances sur les produits, matériels et les principes de nettoyage et de désinfection/ sécurité liée aux techniques d'entretien.

Qualités requises : (Savoir-être)

- Sens du service public
- Esprit d'équipe
- Discrétion et devoir de réserve
- Dynamique, organisé, autonome
- Rigoureux et respectueux des règlements, des protocoles et des procédures
- Assiduité et ponctualité
- Disponibilité
- Aisance relationnelle, sens de l'écoute et de la communication
- Calme et pondération dans l'attitude et les propos (présence d'enfants)

➤ **Rémunération :**

- Statutaire + IFSE
- 13^{ème} mois

➤ **Avantage :**

- CNAS

Les lettres de candidatures et CV sont à adresser à l'attention de

**Monsieur Le Maire, Direction des Ressources Humaines
50 rue de Paris, 77127 LIEUSAINTE ou par mail contact@ville-lieusaint.fr**