



OFFRE D'EMPLOI

Envoyer CV et lettre de motivation à Monsieur le Maire

Hôtel de Ville - Place de la Mairie

06570 - SAINT PAUL DE VENCE

Ou rh@saint-pauldevence.fr

Date : 08/01/2026

Poste concerné : **Chef de cuisine restauration scolaire**

Contractuel RENOUEVABLE

Missions principales/Description du poste

Placé(e) sous l'autorité de la Responsable du service enfance et jeunesse, au sein d'une équipe composée de 27 agents, le responsable restauration scolaire encadrera 8 agents de restauration scolaire dans un établissement scolaire maternelle/élémentaire et accueil de loisirs mercredi/vacances scolaires et assurera les missions suivantes :

- ✚ Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire
- ✚ Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvements d'échantillons...)
- ✚ Participer à l'élaboration des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique ou durable
- ✚ Soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- ✚ Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- ✚ Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires)
- ✚ Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- ✚ Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- ✚ Contrôler les approvisionnements
- ✚ Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
- ✚ Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser autant que de besoin
- ✚ Piloter, suivre et contrôler les activités des 8 agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- ✚ Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas
- ✚ Appliquer les consignes du Projet d'Accueil Individualisé

Profil du candidat

Compétences techniques

- ✓ Maîtrise des procédures de restauration collective
- ✓ Connaissance parfaite des normes HACCP

- ✓ Diplôme en cuisine niveau BAC professionnel
- ✓ Expérience en restauration collective exigée
- ✓ Maîtrise des logiciels de bureautique

Savoir-être

- ✓ Sens du service public ;
- ✓ Qualités de rigueur, de discrétion, d'organisation et de confidentialité reconnues ;
- ✓ Qualités de management
- ✓ Aptitude à la polyvalence ;
- ✓ Bon relationnel, dynamisme et capacité à encadrer une équipe.

Poste à pourvoir le : le 01/03/2026

Type d'emploi : Temps complet annualisé selon la période scolaire
CDD de remplacement suivant la période d'absence de l'agent titulaire/Traitement de base+RIFSEEP/Participation à la mutuelle/CNAS