

FICHE DE POSTE

La commune de Manduel (7 000 habitants), 4^{ème} ville de la communauté d'agglomération de Nîmes Métropole, recrute son :

Cuisinier / Agent de production en collectivité (H/F) à Temps complet Contractuel - Remplacement d'un agent indisponible

Placé(e) sous l'autorité du chef de cuisine, vous avez pour fonction principale l'élaboration des repas et le respect des normes de sécurité alimentaire.

Vous êtes amené(e) également à réceptionner les denrées alimentaires et à assurer le nettoyage des plans de travail, matériels et locaux dans le respect de la réglementation HACCP.

Vos principales tâches :

- ✓ Elaborer les repas dans le respect de l'art culinaire,
- ✓ Être polyvalent sur tous les postes de cuisine,
- ✓ Veiller au respect et à l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- ✓ Assurer le service des convives en self-service,
- ✓ Assurer le nettoyage du matériels et locaux dans le respect de la réglementation HACCP,
- ✓ Contrôler les approvisionnements, et vérifier la livraison des marchandises,
- ✓ Veiller à la maîtrise des stocks et aviser le chef de cuisine pour les réapprovisionnements,
- ✓ Assurer la gestion des contenants inox pour les portages de repas,
- ✓ Suivre et actualiser les documents réglementaires,
- ✓ Adopter et mettre en place les consignes du projet d'accueil individualisé,
- ✓ Elaborer des plats, pour le foyer résidence, le portage à domicile et les élèves des écoles maternelles et primaires de Manduel.

Profil recherché :

- Être titulaire du CAP cuisine et/ou du BEP cuisine et/ou du BAC PRO Restauration,
- Disposer d'une formation en cuisine traditionnelle et/ ou collective,
- Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...),
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...),
- Maîtriser les techniques de nettoyage,
- Maîtriser l'outil informatique.

Vous devrez pouvoir :

- Vérifier les préparations culinaires,
- Appliquer les règles de sécurité au travail,
- Être autonome et force de proposition,

Vous devrez disposer d'un sens du service public, d'un bon relationnel, d'une forte aptitude au travail transversal et en équipe, de capacités d'initiative, de dynamisme et de créativité.

Conditions de travail :

- Port de charges,
- Station debout prolongée,
- Port d'une tenue réglementaire,
- Horaires liés au fonctionnement de la cuisine – 6h30/13h30,
- Travail un samedi sur deux en alternance avec les autres agents du service.

Rémunération :

Rémunération statutaire selon le cadre d'emploi (catégorie C), RIFSEEP, prime d'intéressement à la performance collective des services, prime annuelle (si conditions remplies)

Durée du contrat : 9 mois

Pour tout renseignement, vous pouvez vous adresser à Mme LAMOUR Emilie, cheffe du bureau RH - 04.66.20.79.98.

Les candidatures doivent être adressées à l'attention de Monsieur le Maire de Manduel, Hôtel de Ville, CS 20014, 30129 Manduel, ou par courriel à mairie@manduel.fr.

Poste à pouvoir à compter du : 1^{er} septembre 2025

Date limite de dépôts des candidatures : 25 août 2025

Merci de nous adresser les documents suivants :

- CV
- Lettre de motivation