

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 (H/F)

A temps complet

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 :

Véritable collaborateur du chef de cuisine, vous devrez notamment :

- ✓ Elaborer les repas dans le respect de l'art culinaire,
- ✓ 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,
- Maitriser 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...),
- Maitriser les techniques de nettoyage,
- Maitriser l'outil informatique.

Vous devrez pouvoir :

- Proposer de nouvelles recettes,
- 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 :

- Temps de travail 36h avec RTT
- Port de charges,
- Station debout prolongée,
- Port d'une tenue réglementaire,
- Horaires liés au fonctionnement de la cuisine – 6h30/14h,
- Travail un samedi sur deux en alternance avec les autres agents du service.

Recrutement par voie statutaire (cadre d'emploi des adjoints techniques).

Rémunération :

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

Action sociale :

CNAS (sous conditions d'ancienneté), chèque cadeau et participation garantie maintien de salaire.

Pour tout renseignement, vous pouvez vous adresser à Monsieur Lionel SENPAU, chef de cuisine, 04.66.20.50.79.

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 : 15/07/2026

Date limite de dépôts des candidatures : 02/07/2026

Merci de nous adresser les documents suivants :

- CV
- Lettre de motivation
- Les deux derniers entretiens professionnels pour les agents titulaires