Colombier Saugnieu

Cuisinier (H/F) restaurant scolaire communal

Service ENFANCE JEUNESSE EDUCATION

Contractuel (CDD 1 mois renouvelable – remplacement pour raison de santé)

Grade agent de maitrise territorial

Poste à temps complet – à pourvoir à partir du 07/09/2026

La Commune de Colombier Saugnieu occupe une situation géographique privilégiée à 20 minutes à l'est de Lyon, proche des accès autoroutiers. Avec la présence de l'aéroport sur son territoire, la Commune bénéficie de ressources permettant d'offrir à ses habitants et à l'ensemble des habitants du bassin de vie des services de qualité, tout en gardant une taille humaine.

Sous l'autorité hiérarchique du chef de cuisine et du coordonnateur Enfance Jeunesse et Education, vous serez amené à :

- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine, avoir le sens de l'observation
- Remplacer le chef de cuisine en son absence.
- Superviser une équipe en cas d'absence du chef.
- Réaliser des activités dans les temps impartis et aux moments opportuns

Gestion de la cuisine

- Aide pour la production alimentaire
- Assurer le nettoyage de la vaisselle et de tous matériels utilisés pour la confection des repas et lors du service
- Entretenir les matériels et les locaux de la cuisine
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur
- Participe à la préparation des collations

Planification et organisation des préparations culinaires

- Aide à la Production culinaire
- Respect impératif des délais de production
- Production et valorisation des préparations culinaires, évaluer la qualité des produits de base
- Interpréter les fiches techniques, mise en œuvre des techniques culinaires dans le respect des normes d'hygiène
- Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
- Introduction de produits bio, labélisés, agriculture raisonnée, pêche durable, fait maison
- Aide à la préparation de buffets, repas pour des évènements communaux
- Assurer la finition des préparations culinaires (goût, qualité, présentation, assaisonnement)
- En cas de besoin, aide à la préparation pour les repas du service multi-accueil et des gouters
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler, au chef de cuisine
- Participe à la préparation des légumes

Maintenance et hygiène des locaux et matériels

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien…..)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Avoir des notions de gestion des stocks
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites

- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et locaux
- Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks

Profil recherché

- Maîtrise des techniques culinaires et de cuisson
- Maîtrise des techniques de production des repas en restauration collective
- Connaissances des recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaissances et application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien….)
- Connaissances des règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Notions de gestion des stocks
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtrise des gestes et postures de la manutention
- Maîtrise des techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et locaux
- Maîtrise des outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)
- Être organisé, rigoureux, méthodique
- Être autonome dans son travail
- Avoir le sens du travail en équipe
- Être réactif, ponctuel et avoir le sens du contact
- Être polyvalent pour des remplacements sur tous les postes et notamment chaque mercredi sur la crèche (repas et nettoyage).

Conditions d'exercice :

- L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux
- Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)
- Station debout prolongée.

Diplômes et Formation :

Bac pro cuisine, Bac pro Commercialisation et Services en Restauration, BEP restauration, CAP cuisine.
Formation HACCP

Temps de travail et rémunération :

Du lundi au vendredi – 36 h 15

Rémunération statutaire

Envoyer votre candidature complète (CV + lettre de motivation) dans les meilleurs délais,

à rh@mairie-colombiersaugnieu.fr

Pour plus de renseignements, vous pouvez aussi contacter le Coordonnateur de service :

Lionel LAFONT Chef de cuisine 06 77 48 35 60