



Ressources
humaines

LA VILLE DE COUËRON RECRUTE

Au cœur du pôle d'attractivité de la métropole nantaise composée de 24 communes, la ville de Couëron (23 541 habitants), contribue à la richesse et au développement d'un territoire en plein essor.

2^{ème} commune de la métropole en superficie avec plus de 70 % consacré aux espaces agricoles, elle allie nature et modernité.

Conciliant un environnement naturel exceptionnel et préservé, un riche patrimoine industriel, un tissu associatif dense et le déploiement d'aménagements majeurs, Couëron se construit dans un esprit visant à la préservation de la qualité de vie et au développement de prestations de proximité en faveur de ses administrés favorisant le bien-vivre ensemble.

pour son service restauration et entretien ménager

un.e second.e de cuisine

Cadre d'emploi des adjoints techniques ou agents de maîtrise

Poste à temps plein

Recrutement par voie statutaire ou contractuelle (contrat de 3 ans)

MISSIONS

Au sein de la cuisine centrale, vous êtes chargé.e d'exécuter la préparation, la cuisson des plats et les refroidissements rapides/conditionnement des denrées de manière à assurer une prestation conforme aux attentes des usagers dans le respect de la réglementation HACCP et des consignes transmises par le responsable de production et assurez sa suppléance les missions d'organisation globale de la production.

Agent polyvalent, vous pourrez occasionnellement être amené.e à réaliser d'autres missions que la production, telles que les livraisons de denrées, déconditionnement, plonge, suivi de la prestation sur les différents offices de la collectivité etc.

Véritable contributeur à l'éducation au goût des convives, vous contribuez à la démarche qualité du service au regard de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la qualité gustative des repas servis.

ACTIVITÉS

- Assurer le relai quotidien du responsable en matière de :
 - Coordination et supervision de l'équipe
 - Gestion des stocks et réalisation des commandes annexes
 - Suivi administratif et contrôle des règles d'hygiène et de qualité
- Coordonner ses besoins en matières premières et matériel avec l'ensemble de l'équipe
- Exécuter les préparations, cuissons et tranchages selon le planning et les process établis, dans le respect des délais et volumes de fabrication
- Approvisionner la chaîne du chaud et participer au conditionnement des plats
- Respecter les spécificités liées aux préparations de régime
- Assurer le contrôle qualitatif et quantitatif des préparations culinaires
- Veiller au respect des règles de cuisson et de refroidissement rapide

- Réaliser les contrôles et enregistrements obligatoires liés aux activités de production et conditionnement
- Vérifier la bonne réalisation du prélèvement des plats témoins de la production chaude
- Avertir le responsable de production dans le cas de détection de produits non conformes
- Evacuer les déchets de production en respectant le planning d'évacuation de ceux ci
- Respecter les consignes de fonctionnement des matériels, et alerter précocement en cas de dysfonctionnement
- Contribuer au quotidien à la démarche qualité Mon Restau Responsable
- Participer à des tâches diverses en fonction des nécessités (soutien aux préparations froides, plonge, livraison de denrées...)
- Assurer l'organisation de la production en cas d'absence du responsable

COMPÉTENCES

Professionnel.le de la restauration et maîtrisant les procédés et la pratique du métier de cuisinier :

Vous êtes titulaire d'un diplôme dans ce domaine (CAP/BEP) et avez de bonnes connaissances des règles nutritionnelles et alimentaires et maîtrisez les méthodologies d'éducation au goût. Rompu(e) aux techniques culinaires, vous connaissez les équipements et matériels utilisés dans ce secteur et en appréhendez le maniement.

Vous maîtrisez les règles en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP), savez les mettre en application et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et les gestes et postures professionnelles. Vous êtes également à l'aise avec les outils bureautiques, les logiciels métier et les TIC au sens large.

Méthodique, réactif.ve et autonome dans le respect des consignes données, vous savez appliquer les techniques de planification de la production, rendre compte de votre activité et alerter en cas de dysfonctionnement.

Appréciant la polyvalence et le travail en équipe, vous saurez contribuer à l'esprit de solidarité nécessaire sur une petite équipe. Sensible aux objectifs d'éco-responsabilité, vous êtes capable de les intégrer dans vos tâches quotidiennes, vous saurez également être force de proposition pour améliorer la qualité de service rendu.

... Alors, contactez-nous !

Planning : Période scolaire : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 6h30-14h30 / mercredi : 7h-12h30

Période de vacances : 7h-14h30 – 51 h annuelles de prestations

Avantages : tickets restaurant, adhésion gratuite au CNAS (organisme national de prestations sociales) participation à la prévoyance

CANDIDATURES

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : 15 avril 2025

DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE : 01/09/2025

CONTACTS :

Cathy de Raimond Responsable adjointe du service 06 07 84 92 40 cderaimond@mairie-coueron.fr

Marie Le Cadre responsable du service 02 40 38 51 00 Poste 30 00 mlecadre@mairie-coueron.fr

POUR POSTULER : merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation + prétentions salariales), à l'attention de Madame le Maire par courriel à recrutement@mairie-coueron.fr