



**LA VILLE DE TARNOS (13.234 habitants – Sud Landes / proximité Bayonne)**

**RECRUTE POUR LA DIRECTION DE L'ÉDUCATION  
DE L'ENFANCE ET DE LA JEUNESSE**

**SERVICE CUISINE CENTRALE**

**1 CUISINIER·ÈRE**

**Temps complet 35h00**

**POSTE A POURVOIR DES QUE POSSIBLE**

**Catégorie C – Cadre d'emplois des Adjoints techniques**

**Par voie statutaire, mutation, détachement ou à défaut contractuelle**

Au sein de la Direction de l'Éducation, de l'Enfance et de la Jeunesse, la Cuisine centrale municipale, reconstruite en 2011, produit 1 000 repas par jour scolaire en liaison chaude à destination de 9 restaurants scolaires et 3 crèches. Elle fournit également le centre de loisirs et les crèches pendant les vacances scolaires.

Elle participe ponctuellement aux festivités municipales.

L'équipe de la Cuisine Centrale, composée de 5 cuisiniers dont un Chef cuisinier et 2 livreurs magasiniers, est sous la responsabilité du Directeur de la Restauration Scolaire.

La Ville de TARNOS est particulièrement attachée à proposer une restauration de qualité basée sur l'utilisation de produits frais, locaux et de qualité.

Placé-e sous l'autorité hiérarchique directe du Chef cuisinier, vous participerez ainsi à la production culinaire quotidienne dans le respect des règles sanitaires, de sécurité, d'hygiène et de santé publique ainsi qu'à l'entretien des locaux et du matériel mis à disposition.

### **MISSIONS PRINCIPALES**

#### **Participer à la production culinaire quotidienne (chaud ou froid) dans le respect des règles de sécurité, sanitaire et d'hygiène**

- Assurer la préparation culinaire au regard des fiches techniques établies
- Vérifier les préparations culinaires
- Assurer la préparation des plats spécifiques (allergies alimentaires, texture modifiée ou adaptée...)
- Participer et respecter la démarche qualité mise en œuvre au sein de la structure (plan de maîtrise sanitaire)
- Effectuer la plonge en relation avec les autres agents de la structure
- Contribuer à l'organisation de repas en lien avec des projets pédagogiques (repas locaux, semaine du goût, repas à thèmes...)
- Participer de façon occasionnelle à la réalisation de buffets lors des festivités municipales

#### **Entretenir, nettoyer et désinfecter des locaux, du matériel mis à disposition**

- Assurer l'hygiène quotidienne des locaux (nettoyage et désinfection) conformément aux procédures définies
- Effectuer l'entretien régulier du matériel et des appareils de cuisson

#### **Livrer**

- L'agent peut être amené à effectuer des livraisons lors de périodes de congés ou d'absence d'un des deux livreurs.

## **PROFIL DEMANDE**

### **Diplôme : BEP ou CAP cuisine / Bac Pro Cuisine**

- Connaissance de l'environnement de la restauration collective
- Maîtrise des techniques culinaires (et notamment des spécificités de la liaison chaude)
- Connaissance des techniques d'entretien des locaux et du matériel de cuisson
- Connaissance des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de santé publique (HACCP)
- Connaissance des spécificités liées au public accueilli (grammage, notions d'équilibre alimentaire,...)
- Sens du service public
- Aptitude au travail en équipe
- Polyvalence, efficacité et dynamisme
- Sens des responsabilités
- Capacité d'adaptation et d'initiative
- Discrétion professionnelle

## **CONDITIONS D'EXERCICE**

- Temps de travail : 35h – journée continue (7h-14h) sous réserve des nécessités de service, possibilité de travailler exceptionnellement en soirée ou week-end
- Congés à prendre pendant les vacances scolaires
- Port obligatoire d'une tenue de travail adaptée (veste/pantalon) et des équipements nécessaires (chaussures/masque/gants) fournis par la collectivité
- Travail en station debout prolongée

## **REMUNERATION**

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + complément de rémunération  
Participation mutuelle santé (contrat labellisé) et prévoyance (contrat groupe)

Pour tout renseignement contacter le service Ressources Humaines 05 59 64 34 42

## **CANDIDATURE**

Pour postuler en ligne : <http://www.ville-tarnos.fr/> rubrique « Ma Mairie » - Emploi et Stages

## **MODE DE CANDIDATURE À PRIVILÉGIER**

**Ou** adresser une lettre de motivation et CV à

Monsieur le Maire - Service des Ressources Humaines  
Hôtel de Ville 14 Boulevard Jacques Duclos - 40220 TARNOS

**DATE DE LIMITE DE DÉPÔT DES CANDIDATURES : 10 SEPTEMBRE 2024**