



Offre d'emploi

Cuisinier/ière

Multi-accueil Pom d'Api

Type d'emploi : Emploi permanent (filière technique – Catégorie C)

Date prévue du recrutement : **17/08/2026**

Temps de travail : Non Complet – 28/35^{ème}

DÉFINITION DU POSTE

Le Multi-Accueil Pom d'Api situé sur la commune déléguée de La Pommeraye est à la recherche d'un/e cuisinier/ère. L'agent aura pour principales missions :

- **Gestion et pilotage de la production des repas** : Être responsable de la production journalière sur le plan quantitatif et qualitatif ; établir les menus en fonction de l'introduction alimentaire et de la texture des aliments selon les besoins des enfants ; rédiger les fiches techniques des préparations culinaires ; élaborer les plans de menus en collaboration avec la direction ; intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces...) ; déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini, tout en intégrant des produits de proximité ; réaliser les commandes auprès des fournisseurs dans le respect des modalités du marché public alimentaire ; élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire et selon les demandes du service ; s'adapter au quotidien à tout changement exceptionnel de l'alimentation ; gérer les stocks d'ingrédients et de produits frais ; réceptionner et vérifier les livraisons ; sensibiliser à la découverte de différents goûts et saveurs

- **Maîtrise et suivi du nettoyage, de la désinfection des locaux et du matériel** : Assurer l'entretien des locaux dans le respect des règles d'hygiènes et de sécurité ; rédiger, suivre et actualiser le plan de maîtrise sanitaire en lien avec la direction ; surveiller la maintenance du matériel ; respecter les procédures de nettoyage du site et effectuer les autocontrôles ; communiquer avec les laboratoires d'analyse

- **Maîtrise, mise en place et suivi des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire** : Garantir le respect de la qualité et le délai de fabrication des repas en liaison chaude ; connaître les risques professionnels de la restauration collective et s'assurer du respect des mesures de sécurité en lien avec le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels ; connaître les mesures à prendre en cas d'accident ; suivre et actualiser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP ; respecter et faire respecter les mesures d'hygiène dans la confection et le service des repas

- **Assurer la collaboration avec l'équipe** : S'informer auprès de l'équipe par rapport aux introductions alimentaires, informer l'équipe de l'évolution et des modifications du travail au sein de la cuisine, communiquer avec sa hiérarchie (factures, signalement d'un dysfonctionnement...), anticiper des journées exceptionnelles, participer si besoin aux réunions d'équipe.

Profil recherché :

Titulaire du CAP Cuisine et de la formation HACCP ; formation dans la petite enfance serait un plus
Sens de l'organisation et de la méthodologie

Savoir être et savoir-faire :

Faire preuve de rigueur ; Discrétion ; Adaptabilité ; Faire preuve d'initiative ; Aptitude à travailler en autonomie et en équipe ; Capacité à rendre compte de son activité, à alerter en cas de besoin, à s'adapter au contexte et à son environnement de travail ; Connaissance du GEMRCN ; Maîtrise de la liaison chaude et froide ; Connaissance en diététique et équilibre alimentaire ; Techniques culinaires préconisés et adaptées pour l'alimentation du tout-petit

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à adresser au service ressources humaines **avant le 12/06/2026** :

- Par voie postale au : 4 rue de la Loire – La Pommeraye 49620 MAUGES-SUR-LOIRE
- Par mail à : ressourceshumaines@mauges-sur-loire.fr

Un jury de recrutement est prévu le **18/06/2026** (après-midi).