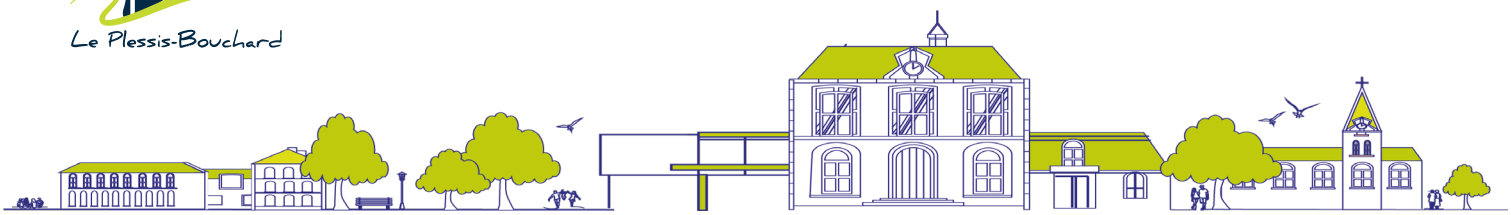
Le Plessis-Bouchard



La mairie recrute :

# Un cuisinier en restauration collective (H/F)

La commune du Plessis-Bouchard recrute un cuisinier pour compléter son équipe de la restauration scolaire composée de 13 agents.

**MISSIONS :**

**Production et valorisation de préparations culinaires**

- Cuisiner et préparer les plats chauds et froids, adaptés aux publics servis ;
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect permanent des règles d'hygiène ;
- Évaluer la qualité des produits de base ;
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ;
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.) ;
- Proposer de nouvelles recettes ;
- Appliquer les règles de sécurité au travail.

**Entretien et plonge :**

- Plonge batterie : nettoyage et rangement des ustensiles (plaques, casseroles, couteaux…)
- Nettoyage de la cuisine après production (plans de travail, équipements, fours, friteuses…)

**Gestion des déchets et locaux**

- Assurer le tri et l'évacuation des déchets
- Participer à la gestion des containers (sortie, nettoyage, rentrée)
- Contribuer au nettoyage de l'ensemble des locaux (cuisine, salle, couloirs, vestiaires, bureaux…)

**PROFIL :**

- Diplôme en cuisine ou métiers de l'alimentation,
- Expérience en restauration collective,
- Production à grande ampleur de repas
- Bonne maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Rigueur administrative et sens de l'organisation,
- Polyvalence, autonomie et esprit d'équipe.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Prise de poste : 1er décembre 2026
Temps de travail : 37h hebdomadaires sur 5 jours

Adresser lettre de candidature et CV à :
Monsieur Le Maire
Hôtel de ville
3 bis Rue Pierre Brossolette
95130 LE PLESSIS-BOUCHARD