

Cuisinier (h/f)

Offre n° O059260316000024

Publiée le 04/08/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE DE SAINT-SAULVE

Lieu de travail : - 146 rue Jean Jaurès, Saint-Saulve (Nord (59))

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-14 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions / conditions d'exercice :

Mission 1 : Production et valorisation de préparations culinaires

? Evaluer la qualité des produits de base

? Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

? Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire

? Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)

? Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires

? Proposer de nouvelles recettes

? Préparer les commandes selon les menus et le nombre de convives (scolaires, EHPAD, crèche et centre aéré)

Mission 2 : Participation à la démarche qualité

? Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité

? Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire

? Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

? Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)

Mission 3 : Entretien du bâtiment

? Assurer l'entretien et le nettoyage des locaux et du matériel dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Mission 4 : Intervention à la plonge

- Récupérer la vaisselle sale dans les salles maternelles

- Vider les plateaux des enfants

- Nettoyer la vaisselle dans le respect des bonnes pratiques de l'hygiène

- Ranger l'ensemble de la vaisselle

- Nettoyer la machine, la salle de plonge et établir les feuilles de contrôle

Profils recherchés :

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

SAVOIRS

Démarche et critères de qualité et de saisonnalité des produits

Fiches techniques des préparations culinaires

Technologie des matériels

Règles d'hygiène et de sécurité

Principes de gestion des stocks et des denrées alimentaires

Allergies alimentaires

Microbiologie

SAVOIR FAIRE

Rendre compte à la hiérarchie

Utiliser les procédures, directives, protocoles mis en place par la collectivité

Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective

Présentation et décoration des plats

SAVOIR ETRE

Rigueur

Ordre, méthode et organisation

Disponibilité

Autonomie

Sens du service public

Contact et modalités de candidature

Contact : 0327148400

Informations complémentaires :

Candidature à adresser à Monsieur le Maire

146 rue Jean Jaurès

59880 SAINT-SAULVE

ou par mail : candidature@ville-saint-saulve.fr

Adresse de l'employeur : MAIRIE DE SAINT-SAULVE

>- 146 rue Jean Jaurès

59880 SAINT-SAULVE

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.