

Cuisinier (h/f)

Offre n° O032260505000559

Publiée le 05/05/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : commune de BIRAN

Lieu de travail : Biran (Gers (32))

Poste à pourvoir le : 24/08/2026

Date limite de candidature : 04/07/2026

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

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent

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

Adjoint technique

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

[Responsable de production culinaire](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 3 ou 4 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un poste dans une collectivité de petite taille. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps non complet, 28h5 hebdomadaire

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, suivi du budget alimentaire.

Missions / conditions d'exercice :

- PRÉPARATION DES ENTRÉES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS :

- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...) ;

- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'oeuvre et de desserts ;

- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;

- assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces ;

- réaliser des pâtes nécessaires aux préparations ;

- préparer des boissons (chocolat, café, thé...).

- SERVICE COLLECTIF :

- élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;

- rechercher et mettre en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;

- participer aux commissions des menus ;

- réaliser le service aux postes froids et chauds ;

- assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...) ;

- élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du Grenelle de l'environnement.

- ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;

- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;

- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;

- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;

- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;

- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;

- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...)
- ;
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Profils recherchés :

- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

- SAVOIRS :
 - * Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
 - * Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
 - * Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
 - * Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
 - * Maîtriser les techniques de nettoyage.
 - * Posséder les bases du service en salle.

- SAVOIR FAIRE :
 - * Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
 - * Savoir présenter et décorer les plats.
 - * Evaluer la qualité des produits de base.
 - * Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
 - * Vérifier les préparations culinaires.
 - * Proposer de nouvelles recettes.
 - * Appliquer les règles de sécurité du travail.
 - * Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
 - * Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers .
 - * Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.
 - * Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ETRE :
 - * Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
 - * Etre autonome et force de proposition.
 - * Avoir le sens de l'organisation.
 - * Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
 - * Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
 - * Avoir le sens du service public.

Contact et modalités de candidature

Contact : 0562646153

Informations complémentaires :

Merci de candidater par mail, sur le site ou par courrier.

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o032260505000559-cuisinier>

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.