

CUISINIER - CUISINIÈRE

Située à 25 minutes au sud de Caen, à 40 minutes des plages du débarquement et à 2h30 de Paris, la Ville-centre de Falaise compte 8 000 habitants. Elle rayonne sur un territoire de 28.000 habitants. Elle offre un cadre de vie agréable, dynamique et sait, grâce à ses projets innovants, rendre son territoire attractif. Elle est connue pour son passé médiéval, son histoire mémorielle et son architecture de la reconstruction. Elle attire chaque année plus de 80.000 visiteurs à la découverte du château de Guillaume le Conquérant et de ses églises emblématiques. Elle s'appuie sur un important tissu associatif (plus de 100 structures), un centre-ville commerçant dynamique, deux écoles élémentaires et deux écoles maternelles, un centre socioculturel, des infrastructures sportives et culturelles de qualité et une animation locale forte pour rayonner en Normandie et au-delà de ses frontières.

Description du Poste :

Sous la responsabilité fonctionnelle de la responsable du site, au sein d'une équipe composée de 7 agents, le cuisinier/la cuisinière assure les missions suivantes :

MISSIONS PRINCIPALES :

▪ **Approvisionnement et gestion des stocks**

- Passer les commandes en collaboration avec la responsable de la structure et gérer les stocks de denrées
- Réceptionner, contrôler la conformité des produits alimentaires (qualité, quantité, température) et les stocker en chambre froide, en réserve ...
- Préparer les sorties de marchandises : déconditionnement des emballages, pesées, etc
- Organiser le rangement des denrées selon la méthode FIFO
- Veiller à la bonne tenue du rangement dans les zones de stockage (décartonnage...)

▪ **Production culinaire et livraison**

- Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, en respectant les règles d'hygiène, la sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement
- Produire et valoriser les préparations culinaires dans les temps impartis sur les périodes : scolaire, les mercredis et l'extrascolaire
- Préparer les repas pour le site et pour les sites livrés en liaison chaude
- Proposer des recettes adaptées et attrayantes pour les enfants (compositions culinaires, nouvelles saveurs ...)
- Appliquer la loi egalim et l'ensemble du cadre réglementaire
- Participer à l'élaboration des menus en lien avec la diététicienne ou le responsable de proximité
- Réaliser les préparations culinaires en respectant les grammages et les techniques de cuisson
- Veiller à l'application des nouvelles techniques culinaires
- Privilégier les préparations « maison » à base de produits bruts
- Assurer une préparation rigoureuse des régimes spécifiques – PAI (Projet d'Accueil Individualisé)
- Être force de proposition dans la sélection des produits bruts bio et/ou issus des circuits courts, tout en étant vigilant au ratio coût/matière
- Veiller à la bonne présentation générale des plats
- Participer aux animations culinaires sur les sites de livraison
- Assurer le conditionnement et le chargement des repas en conteneurs chauds et froids.

▪ **Assurer l'entretien, le nettoyage et le rangement**

- Assurer l'application des règles HACCP : procéder aux enregistrements et au prélèvement des échantillons témoins quotidiens
- Renseigner les fiches de suivi et de traçabilité
- Garantir la bonne tenue et la propreté des cuisines, du matériel et des zones de stockage en appliquant le plan de nettoyage et de désinfection
- Participer à l'entretien des locaux des parties communes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la responsable du site.

ACTIVITES SPECIFIQUES :

- Coordonner l'activité d'une équipe en cuisine
- Organisation de repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques
- Participer au service de distribution en salle des préparations culinaires.

Profil souhaité :

- Formation requise de cuisinier (CAP/BEP ou bac pro cuisine...)
- Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine
- Être organisé(e), autonome, rigoureux et réactif, méthodologique
- Connaissance du cadre réglementaire de la restauration collective
- Respecter les règles de propreté et d'hygiène (réglementation HACCP), être attentif au gaspillage alimentaire
- Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe
- Avoir le sens du service public

Conditions d'emploi :

Cadre d'emploi d'adjoint technique territorial – Fonctionnaire ou contractuel

Rémunération statutaire + régime indemnitaire

Participation à la prévoyance (15€) et à la mutuelle (25€) - Adhésion CNAS

Emploi à temps non complet annualisé sur cycles scolaires (28/35^{ème}).

Poste à pourvoir à compter du **1^{er} avril 2026**.

Candidature :

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) par voie postale à : Monsieur le Maire, Place Guillaume le Conquérant, BP 58, 14700 Falaise **avant le 23 janvier 2026**.

Pour toutes questions, le candidat pourra contacter :

Madame Alison ANNE, Directrice des services éducatifs et solidaires (02.31.41.61.60) – alison.anne@falaise.fr).

Monsieur Eric BURNOUF, Directeur des ressources humaines de la ville de Falaise (02.31.41.61.56) – eric.burnouf@falaise.fr).