



Chalonnnes-sur-Loire, le 04/06/2026

RECRUTEMENT SECOND DE CUISINE (F/H) CCAS CHALONNES-SUR-LOIRE

Le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Chalonnnes-sur-Loire, recrute un second de cuisine (F/H) dans le cadre d'un emploi permanent, à temps complet, à pourvoir fin août 2026.

Sous la responsabilité de la Directrice de la Résidence « Soleil de Loire », vous travaillez en cuisine centrale et êtes chargé d'accompagner le chef cuisinier dans la planification, la gestion et le contrôle de la production de 100 000 repas par an pour les restaurants scolaires de la commune, le multi-accueil, le service de portage de repas à domicile, le centre de loisirs et la résidence autonomie « Soleil de Loire ». La cuisine centrale est engagée dans un projet politique qui répond aux objectifs de la loi Egalim : 20% produits Bio, 30% produits SIQO, communication et information aux convives, menus « végétariens », valorisation de produits « locaux » et de produits frais au sein d'un marché alimentaire en gestion directe.

MISSIONS :

1- Produire et valoriser les préparations culinaires en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :

- Evaluer la qualité des produits de base,
- Créer et interpréter les fiches techniques,
- Participer à l'élaboration des menus notamment pour l'application des repas à base de légumineuses,
- Vérifier les préparations culinaires, et garantir les délais de fabrication,
- Assurer la finition et la présentation des plats,
- Maîtriser des techniques nouvelles : cuisson de nuit et de basse température et être en veille sur les innovations de techniques de production.

2- Participer à la démarche qualité en cuisine centrale et cuisines satellites :

- Appliquer et faire appliquer aux agents les procédures en lien avec la démarche qualité,
- Accompagner les agents dans le respect des procédures et effectuer des autocontrôles,
- Repérer les dysfonctionnements, les signaler au chef cuisinier et proposer des mesures correctives.

3- Encadrement de l'équipe :

- En relation étroite avec le chef cuisinier, participer à l'organisation du travail des agents,
- Assurer le remplacement du chef cuisinier en son absence.

4- Participer à la gestion de la cuisine centrale

- Participer à la gestion des stocks,

- Participer à la gestion des commandes (logiciel « Fusion »),
- S'impliquer dans les démarches de projets en lien avec le chef cuisinier : marché alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, rencontres partenaires....

ORGANISATION DU TEMPS DE TRAVAIL :

- Temps de travail hebdomadaire : 39 h par semaine avec RTT - 6h30 à 15h00 du lundi au vendredi,
- Lieu d'exercice : Cuisine centrale – résidence « Soleil de Loire » - 23 allée du Parc- 49290 Chalonnes-sur-Loire.

COMPETENCES ET SAVOIR-ETRE REQUIS :

- Sens du Service Public,
- Rigueur professionnelle et sens de l'organisation,
- Aptitude à travailler en équipe,
- Maîtrise de l'outil informatique,
- Connaissances actualisées dans le domaine de la sécurité alimentaire : traçabilité, procédure HACCP, bonnes pratiques d'Hygiène,
- Permis B exigé.

PROFIL :

- Titulaire du BAC Professionnel Cuisine ou CAP/BEP,
- Expériences professionnelles de 3 ans minimum exigées.

REMUNERATION = Rémunération statutaire – régime indemnitaire – prime annuelle – avantage en nature repas – participation à la prévoyance et à la mutuelle (selon conditions) – adhésion au CNAS à partir de 2026.

CANDIDATURES (lettre de motivation et C.V.) :

Par courrier : Mairie de Chalonnes – sur Loire – Service des Ressources Humaines – Hôtel de Ville - 49290 CHALONNES-SUR-LOIRE ou par mail : rh@chalonnes-sur-loire.fr

Informations complémentaires :

Travailleurs handicapés : nous vous rappelons que 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 statut général des fonctionnaires, la loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.