

Mission principale :

Située dans le Sud-Finistère, la Ville de Moëlan Sur Mer (6 749 habitants, 84 agents), deuxième commune de Quimperlé Communauté, est une commune littorale et dynamique avec doublement de sa population en période estivale.

Confectionner les repas pour la restauration scolaire et pour les accueils de loisirs sans hébergement (ALSH) les mercredis et les vacances scolaires, avec application des procédures HACCP. Seconder le chef de cuisine.

Activités :

Assurer la production journalière des repas

- Assurer la production culinaire
- Vérifier les préparations (goût, présentation...)
- Conditionner pour la livraison aux cuisines satellites
- Remplir les fiches de livraisons pour les cuisines satellites

Effectuer l'entretien et la désinfection de son espace de travail

- Nettoyer et désinfecter l'ensemble du matériel et des lieux en respectant les normes HACCP
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler

Participer à la mise en place des procédures HACCP

- Élaborer le dossier HACCP avec le chef gérant
- Mettre en place ou améliorer les procédures

Gérer les stocks des denrées

- Réceptionner et contrôler les livraisons (quantité, température, emballage.)
- Évaluer la qualité des produits
- Gérer la non-conformité des produits
- Enregistrer les produits pour la traçabilité
- Déballer et ranger dans les espaces appropriés

Participer à l'élaboration des menus avec le chef gérant

Activités réalisées les mercredis et les vacances scolaires pour les accueils de loisirs sans hébergement (ALSH)

- Élaborer les menus
- Confectionner les plats
- Gérer les effectifs
- Remplir la fiche journalière de sortie des denrées alimentaires
- Commander, réceptionner et contrôler les denrées
- Assurer le stockage
- Assurer la livraison des repas le mercredi
- Effectuer la plonge et le rangement du matériel

Occasionnellement

- Remplacer les collègues absents au niveau du service afin de veiller à la qualité du service rendu aux enfants

Suppléance du chef gérant durant ses absences

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

Compétences mobilisées :

Connaissances :

- 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.
- Techniques culinaires
- Denrées alimentaires et qualités des produits
- Règle d'hygiène et sécurité
- Normes HACCP
- Ergonomie
- Technique d'entretien

Savoir-faire :

- Appliquer les règles d'hygiène et sécurité
- Alerter
- Organiser
- Travailler en équipe
- Cuisiner – créer des menus
- Mettre en place et suivre des procédures
- Contrôler

Savoir-être :

- Propreté
- Organisation
- Méthode
- Créativité
- Sens du service public
- Conscience professionnelle

Caractéristiques particulières :

- Port de vêtements spécifiques à la restauration
- Temps de travail annualisé
- Contraintes réglementaires fortes

Relations du poste :

Interne : équipe cuisine et restauration, chef gérant, agents des écoles, DGS, DSP

Externe : livreurs, fournisseurs

Situation statutaire

& temps de travail :

Filière technique

Grade mini : Adjoint technique

Grade maxi : Adjoint technique principal 1^{ème} classe

Temps complet annualisé

RIFSEEP / participation complémentaire santé et prévoyance / CNAS

Situation dans l'organigramme :

Poste rattaché à la :

- direction des services à la population

Responsable hiérarchique et évaluateur : chef gérant de la cuisine centrale

Emploi permanent à pourvoir par un fonctionnaire ou à défaut par un contractuel en CDD

Date limite de candidature : le 18 juin 2026

Lettre de motivation + CV à adresser à Madame la Maire par courrier ou par mail à rh@moelan-sur-mer.bzh

Entretiens de recrutement : le lundi 29 juin 2026 après-midi

Poste à pourvoir au plus tôt le 27 août 2026