



La ville de Liffré

RECRUTE

Un·e cuisinier.e adjoint.e

Emploi permanent

L'équipe de restauration de la Ville de Liffré réalise quotidiennement la production et la distribution de 750 repas et 310 goûters pour les écoles maternelles et primaires publiques ainsi que les crèches, la halte-garderie et le portage de repas à domicile. Les menus sont élaborés et validés par une diététicienne.

Très sensible au bien manger, à la saisonnalité ainsi qu'au développement durable, le service de restauration assure une continuité de service public réalisée dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Régulièrement, des actions sont menées contre le gaspillage alimentaire.

Au sein de cette équipe, le.la cuisinier.e réalise et distribue les plats cuisinés aux usagers du restaurant scolaire. Il.elle participe au bon fonctionnement général du service. Il.elle joue un rôle fondamental autant en matière d'hygiène et d'équilibre nutritionnel que de coût, qualité et délais de production. En l'absence de la responsable du service de restauration, il.elle doit être en capacité de la remplacer. Il.elle peut évoluer vers le poste de responsable du service restauration, en prévision d'un départ à la retraite à moyen terme de la responsable actuelle.

MISSIONS

Vous apportez une assistance solide et permanente en matière d'organisation. A ce titre, vous serez amené·e à :

- Participer à la conception des menus et à la gestion des stocks alimentaires
- Réaliser des repas et en assurer la distribution
- Garantir l'hygiène alimentaire et la sécurité
- Assurer un rôle d'interface au sein de l'équipe
- Assurer le nettoyage des surfaces et des locaux et la maintenance des matériels
- Autres missions : Participer à la gestion et l'organisation des vins d'honneur

Profil recherché

Doté·e du sens du travail en équipe, vous maîtrisez les techniques culinaires, les règles d'hygiène et de sécurité. Organisé·e, rigoureux·se et autonome, vous savez rendre compte et êtes force de propositions. Disponible, motivé·e pour évoluer et relever de nouveaux défis, vous appréciez le contact humain. Titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur, vous avez le sens du service rendu à la population.

Une expérience sur un poste similaire est essentielle.

Conditions de travail

Éléments de rémunération liés au poste : Rémunération statutaire + IFSE : 330 euros + Prime de fin d'année : 935 euros + Participation à la mutuelle et à la prévoyance + forfait mobilité durable Adhésion au CNAS (participation location vacances, naissance, mariage, voyages scolaires, billetterie...)

Pas de travail en soirée, les jours fériés et le week-end

Horaires : Temps complet – 35h annualisées

Date d'entretien : début mars 2025

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre C.V. avant le 20 février 2025 à :

Monsieur le Maire
Direction des ressources humaines
Hôtel de Ville – Rue de Fougères
35340 LIFFRÉ

Ou par mail : drh@ville-liffre.fr

Hôtel de ville
Rue de Fougères
35340 LIFFRÉ

02 99 68 31 45
contact@ville-liffre.fr

www.ville-liffre.fr