

# CUISINIER (H/F)

Offre n° 0035230501035526

Publiée le 12/05/2023



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** Mairie de Louvigné du Désert

19, rue Lariboisière

35420 LOUVIGNE DU DESERT

**Lieu de travail :** LOUVIGNE DU DESERT

**Poste à pourvoir le :** 01/09/2023

**Date limite de candidature :** 15/06/2023

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

### Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

**Métier(s) :** Cuisinier ou cuisinière

**Ouvert aux contractuels :** Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. 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 complet, 1607 heures annuelles

**Télétravail :** Non

**Management :** Non

### Descriptif de l'emploi :

La cuisine confectionne chaque jour environ 220 repas. L'agent sera placé sous l'autorité du responsable de cuisine.

**Missions / conditions d'exercice :**

- assurer la production des préparations culinaires en liaison chaude à partir de fiches techniques conformément à l'organisation et à la réglementation (HACCP, loi Egalim).
- garantir l'entretien des locaux et des matériels selon les règles d'hygiène.
- remplacer le chef de cuisine pendant ses congés.

**Profils recherchés :**

- formation CAP BEP ou équivalent.
- expérience exigée en restauration collective.
- maîtrise des procédures HACCP.
- rigueur et sens de l'organisation.
- maîtrise de l'outil informatique.

## Contact

**Contact :** M. Ronan COQUELIN : 02 99 98 12 69

**Informations complémentaires :**

Merci d'envoyer CV + lettre de motivation à :  
ress.hum@louvignedudesert.org

**Page de candidature en ligne :** <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o035230501035526-cuisinier-h-f>

## 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.