

LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES RECRUTE :

UN CUISINIER (H/F)

Cadre d'emploi des adjoints techniques ou des agents de maîtrise

Poste en C.D.D. jusqu'au 1^{er} juillet 2026

À pourvoir dès que possible et à temps complet

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge, située dans le Calvados, agit quotidiennement au service des habitants des 38 communes qui forment son territoire. Actrice du service public de proximité, elle exerce de nombreuses compétences comme l'habitat, l'environnement, l'économie ou encore la gestion des déchets.

Au sein de sa cuisine centrale scolaire (production journalière de 450 à 750 repas), vous assurez la fabrication des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions :

PRÉPARATION DES ENTRÉES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS :

- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...);
- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'œuvre et de desserts ;
- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
- réaliser des pâtes nécessaires aux préparations ;

SERVICE COLLECTIF :

- élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;
- rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;
- participer aux commissions des menus ;
- réaliser le service aux postes froids et chauds ;
- assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...);

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;
- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;
- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...);
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Profil :

Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur

Compétences attendues :

- Connaissance des bases en techniques culinaires et des règles d'hygiène (type HACCP).
- Capacité à préparer, présenter et contrôler les plats dans le respect des consignes.
- Savoir travailler en équipe, s'organiser et respecter les procédures.
- Autonomie, rigueur et sens du service public appréciés.
- Une sensibilité aux produits frais, de saison et à l'équilibre alimentaire est un plus.

Conditions particulières d'exercice :

- Permis B
- Temps de travail annualisé

Date limite de dépôt des candidatures : **1^{er} mai 2026**

Adresser C.V. avec lettre de motivation à :

Monsieur le Président
Communauté de Communes de Normandie Cabourg Pays d'Auge
Direction des Ressources Humaines
Rue des entreprises
14160 DIVES-SUR-MER

Ou par mail : recrutement@normandiecabourgpaysdauge.fr